

# HOMEJARDIN - Newsletter N°80 – 30 NOV. 2015

## SOMMAIRE

Bonjour

En décembre au jardin

Sur votre agenda de décembre

Des fêtes comme s'il en pleuvait

Végétaux symbolisant décembre

Une énergie étonnante

Arroseur arrosé

Un tour de passe-passe réussi

L'outil du mois

Le saviez-vous

La carte postale du mois et son supplément spécial, l'album photos

Les petites astuces qui changent le quotidien

Un fruitier original

Une curieuse succulente

Une fleur haute en couleur

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

## BONJOUR

Décembre nous annonce certes l'hiver mais aussi le coup d'envoi de multiples festivités, ce qui est tout de même plus joyeux.

Le 22 décembre c'est le solstice d'hiver, donc le jour le plus court de l'année.

N'oubliez pas que le 1<sup>er</sup> démarrera le calendrier de l'Avent dont nous vous proposons notre modeste version, ce pour déjà la huitième année.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà, à toutes et à tous, un joyeux Noël



## QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Heureusement les activités de jardinage sont réduites ce mois-ci, nous permettant de dégager du temps pour faire nos emplettes et choyer le moment venu tous ceux qui nous sont chers.

Le plus gros du travail consiste à vérifier régulièrement les protections hivernales des plantes. Elles doivent être bien fermées en cas de grands froids et la nuit, mais ouvertes en cas de journées ensoleillées et douces, ce qui permet une bonne aération.

Si le temps est clément les [plantations d'arbres et d'arbustes](#) peuvent être effectuées. Par contre n'oubliez pas qu'il ne faut jamais le faire en période de gel ni travailler une terre gelée.

N'oubliez pas, toujours si le temps est propice, de prendre soin de vos arbres, surtout les fruitiers. Avec les [traitements d'hiver](#) leur état sanitaire sera meilleur et les récoltes futures plus abondantes.

Par contre en cas de mauvais temps, secouez délicatement les petites branches enneigées. En effet alourdies par le blanc manteau elles risquent de casser. Ne marchez pas sur une pelouse enneigée, les traces de pas s'imprégnent dans l'herbe. De même, si la pelouse est gelée, marcher dessus casserait les brins.

Le temps passe vite et bientôt les semis seront à effectuer. Il est donc temps de penser aux semences à commander. Décembre est aussi le moment de contrôler le matériel, de le réviser et de l'entretenir.

## VOTRE AGENDA DE DECEMBRE



Suivez le lien pour consulter l'agenda des [TRAVAUX DE JARDINAGE](#)

Original aussi, le [JARDINAGE AVEC LA LUNE](#)

Détendez-vous un peu avec les [DICTONS DU MOIS](#)

Mangez bon et malin avec notre rubrique [SUR LES ETALS CE MOIS-CI](#)

Nous rappelons que nous tenons chaque jour un petit almanach dans lequel on trouve entre autres : le Saint du jour, une célébrité, dans tous les domaines, née ce jour et à quoi elle doit sa notoriété, un conseil... C'est sur le forum, rubrique [ALMANACH...](#) Anecdotes, faits amusants, tout pour bien démarrer la journée !

## DES FETES COMME S'IL EN PLEUVAIT

Bien sûr le sujet revient tous les ans mais impossible de parler du mois de décembre sans évoquer les fêtes qui le jalonnent.

La première est la Saint Nicolas. Dans la nuit du 5 au 6 décembre ce dernier vient récompenser les enfants sages. De nombreux pays le vénèrent, mais en France il est principalement fêté en Alsace et dans le Nord. C'est accompagné d'un petit âne tout gentillet que Saint Nicolas vient visiter les enfants. Outre les petits cadeaux qu'apporte ce joyeux équipage, c'est surtout l'occasion de manger bon nombre de friandises. Les gourmandises symboles sont le Saint Nicolas en pain d'épices et le Mannelé.

Mais attention, il paraît que si les enfants ne sont pas sages il vient accompagné du Père Fouettard. Par contre on n'a jamais vu ce dernier car c'est bien connu, les enfants sont toujours sages !

Après ce personnage vient celui qui est encore plus emblématique, le Père Noël. Tout en bonhomie avec sa barbe blanche et son ventre bedonnant il fait la joie des petits et des grands. Sa venue est attendue avec impatience et les enfants n'oublieront pas de le remercier en déposant des cadeaux et du vin chaud à son attention. N'oubliez pas non plus que les rennes font un travail titanesque et qu'ils méritent des carottes et des sucres.

Nous le répétons également souvent mais, pour une fête réussie, pas besoin de dépenser des sommes astronomiques. Des plats simples mais présentés joliment dans une belle vaisselle sont tout de suite plus attractifs. De même une table décorée apporte un esprit festif. Le principal est de se réunir entre proches et se faire plaisir dans la bonne humeur.

Il en va de même pour les cadeaux. Un petit, fait avec amour, a plus de chaleur qu'un gros cadeau acheté à la va-vite au dernier moment. Il faut se départir des idées préconçues.

N'oublions pas le réveillon de la Saint Sylvestre qui nous permet de basculer dans la nouvelle année. Généralement, dans la plupart des pays, Noël se fête en famille et le Nouvel An avec les amis. Mais savez-vous qu'au Japon, en Russie, en Estonie, en Lituanie... c'est exactement le contraire ?

N'hésitez pas à consulter notre dossier concernant les fêtes de fin d'année. Vous y trouverez de nombreuses idées festives, des anecdotes...



## VEGETAUX SYMBOLISANT DECEMBRE

Le symbole incontournable est évidemment le sapin de Noël. Le choix est de plus en plus grand. A côté du traditionnel épicéa, on trouve le Nordmann mais également d'autres espèces moins connues. De plus il peut être coupé, en motte, en conteneur, en pot... Cela devient parfois un casse-tête. Dans notre dossier consacré au **sapin de Noël** vous trouverez des pistes pour le choisir et bien le conserver. N'oubliez pas que si vous souhaitez le replanter au jardin, il faut le laisser le moins de temps possible dans la maison.

Du fait qu'il est vert et rouge, le **houx** est également un classique de Noël. Il entre dans la plupart des décorations, les couronnes de porte...

Mais d'autres plantes moins traditionnelles peuvent être utilisées comme symboles de Noël. Il y a d'abord le **poinsettia** qui, au même titre que le houx, arbore du rouge et du vert. Il porte d'ailleurs le surnom d'étoile de Noël.

Comme en Norvège ou en Suède, adoptez des **jacinthes**, elles doivent faire partie du décor de Noël. On en trouve facilement des prêtes à fleurir en décembre.

Et l'année se termine avec le **gui**. Et oui, n'oubliez pas que s'embrasser sous le gui porte bonheur.

Bien sûr il est aussi possible de laisser libre cours à votre imagination, rien n'est imposé. Mais il faut cependant faire très attention avec les décorations de table florales car bien souvent les végétaux utilisés sont toxiques.



## UNE ENERGIE ETONNANTE



Vous connaissez les lampes qui fonctionnent avec du pétrole, des ampoules à incandescence, halogènes ou LED ; mais connaissez-vous la lampe-plante ?

Ce sont des chercheurs au Pérou qui ont mis au point cette incroyable invention.

Le principe ? La lampe est munie d'un bras articulé, comme les lampes de bureau. Une extrémité est plantée dans un pot de fleur tandis que l'autre présente une ampoule. Comme pour toute lampe, elle est également dotée d'un interrupteur.

Comment cela fonctionne ? A la place de l'électricité ce sont les bactéries, qui se développent dans les racines des plantes, qui travaillent. Pour récupérer l'énergie qu'elles produisent, de toutes petites électrodes sont installées dans la terre. Ce sont ces électrodes qui rechargent une batterie. Bien sûr la quantité d'énergie produite est relativement infime puisqu'elle permet de produire deux heures de lumières seulement par jour.

Quels végétaux sont concernés ? Toutes les plantes vertes ou les plantes à fleurs que l'on cultive en intérieur peuvent être utilisées. Le must est d'installer une plante dépolluante.

L'utilité ? Bien sûr en première lecture on peut se dire que c'est dérisoire, mais pas du tout. Tout d'abord ce n'est pas un hasard si ce sont des chercheurs péruviens qui ont travaillé sur ce problème. Au Pérou, environ 40% des foyers n'ont toujours pas d'électricité, ils s'éclairent avec des lampes à pétrole. Si elles sont plus qu'utiles, elles présentent de nombreux inconvénients comme de dégager de la fumée dans la maison et d'avoir des émanations toxiques.

Les plantes quant à elles n'amènent pas de pollution, bien au contraire.

Et l'avenir d'un tel système ? Les recherches ne s'arrêtent pas au Pérou. Par exemple, en France des travaux sont effectués pour étudier la possibilité d'exploiter des batteries qui permettront de recharger des téléphones portables (par exemple).

Si le principe n'est pas encore vraiment au point pourquoi ne pas envisager qu'à l'avenir des électrodes installés à proximité des racines des arbres pourront alimenter plus copieusement des batteries ?

## ARROSEUR ARROSE

Ce n'est pas un scoop, nous savons tous que nos cours d'eau sont pollués, même si la balance commence à s'inverser. Mais des analyses prouvent qu'une autre terreur est à craindre dans nos rivières, et qui décimerait nos poissons. Il s'agit du goujon asiatique.

D'où vient-il ? Dans les années 1960, de nombreuses espèces aquatiques d'origine chinoise ont été introduites en Europe, conformément à des accords économiques passés entre la Chine et les pays de l'ex bloc soviétique. Très invasif il s'est ensuite développé dans de nombreuses rivières d'Europe et d'Afrique du Nord.



Qui est-il ? Tout petit, il ne mesure que quelques centimètres et appartient à la famille des carpes. En Chine il est cuisiné et consommé.

Il est porteur d'un parasite, le *spaerothecum destruens*, qui est à mi-chemin entre l'animal et le champignon. Ce parasite est un organisme qui remonte à la nuit des temps puisqu'il est apparu, il y a des millénaires, lorsque la scission s'est faite entre le règne animal et les champignons. S'il est porteur de cette mycose le goujon asiatique n'en est pas affecté car ils ont évolué conjointement et en osmose pendant des millénaires.

Pourquoi est-il à craindre ? Parce que la mycose est une redoutable dévastatrice qui agit à la manière de la chytride qui a fortement réduit les populations de grenouilles et de crapauds pendant les dernières décennies. Il a peu de prédateurs et de plus, comme il est inattaquable par le parasite, il se reproduit abondamment.

Et pour nos poissons de rivière ? Des études ont été faites en Turquie dans un bassin abritant de nombreux poissons d'eau douce ; trois ans plus tard toutes les espèces étaient décimées. La plupart des rivières sont concernées et entre 2009 et 2013 la population a chuté d'environ 80%. Les poissons concernés sont aussi bien les poissons sédentaires que les migrateurs comme les saumons.

Mais le goujon asiatique ne détruit pas uniquement les poissons d'eau douce, contrairement à ce qu'il était envisagé au départ. En effet des analyses ont été faites dans une ferme aquacole de Turquie, et il a été constaté que les bars (les poissons pas les troquets) été infestés. Les poissons de mer pourraient donc eux aussi être atteints via les estuaires.

L'avenir ? Les chercheurs, les agences de santé animale et de protection de l'environnement sont mobilisés pour trouver des parades. Le but est d'éviter la propagation dans un premier temps, puis d'éradiquer totalement le goujon asiatique dans un deuxième temps.



### **UN TOUR DE PASSE-PASSE REUSSI**

Dans les grandes surfaces et sur certains marchés de fruits et légumes vous allez, si ce n'est pas déjà fait, découvrir des fruits qui portent le nom de Nergi. Bien verts ils sont de la taille d'une grosse cerise tout en ressemblant à des petits kiwis.

Tiens un nouveau fruit et homejardin n'a pas rédigé de fiche de culture ni fait d'article à son sujet? Et bien si et depuis longtemps. Car en fait ce Nergi n'est autre que le **Kiwaï** appelé aussi Kiwi de Sibérie. De nom latin *Actinidia arguta* et de la famille des Actinidacées, c'est un cousin du classique **Kiwi** que nous connaissons tous.

Bien ronds avec une peau lisse, les nergis se dégustent entiers sans qu'il soit besoin de les éplucher. La peau est douce et l'intérieur moelleux et sucré, avec une petite pointe d'acidité. Le goût ressemble beaucoup à celui du kiwi. Il est particulièrement riche en vitamines.

Si la plus grande partie est produite en Nouvelle-Zélande, la culture s'est développée en France, dans les Landes, depuis environ deux ans. On devrait donc en trouver de plus en plus sur les étals.

Mais au fait pourquoi ce nom de Nergi ? Et bien ce n'est absolument pas un nom botanique mais une idée commerciale. Ayant constaté que le nom de kiwaï faisait trop référence au kiwi et ne fonctionnait pas trop, une agence de publicité a dégoté ce nouveau nom. Et rien n'est laissé au hasard puisque le mot Nergi fait penser à énergie. Or comme nous le disions plus haut il est riche en vitamines, et particulièrement la C, donc idéal pour faire le plein d'énergie. Impact commercial garanti !

Encore une fois il est regrettable que l'on perde l'identité d'un produit au nom du profit commercial. Mais ce n'est que notre avis...

Ce sont néanmoins des bons fruits et vous pouvez vous laisser tenter. Ils sont généralement présentés en barquette de 125 grammes. Pourquoi si petites ? Et bien simplement parce qu'une barquette coûte environ 3€ (en grandes surfaces), ce qui nous met le kilo à 24 € quand même ! Comme quoi le nom se paye aussi !



### **L'OUTIL DU MOIS**



Tous ceux qui utilisent du bois de chauffage savent combien il est fatiguant de se baisser pour prendre une bûche et l'empiler sur le tas de bois. Il y a un outil bien pratique qui permet d'économiser ses gestes et son dos, c'est la sapie.

Elle est constituée d'un manche en bois, plus ou moins long, terminé par une pointe métallique qui forme un angle ouvert avec le manche, un peu à la manière d'un piolet.

Son grand avantage est qu'elle permet de tourner, tirer, soulever... les morceaux de bûches ou de bois de petite taille facilement et d'une seule main.

Il existe également un modèle double, la sapie-hache qui est en plus munie d'une hachette.

### **LE SAVIEZ-VOUS ?**

Si le loir est réputé pour être un bon dormeur il y a un autre animal qui lui tient la dragée haute, c'est le koala.

C'est un marsupial arboricole et herbivore endémique, emblématique de l'Australie.

Il porte aussi le nom de paresseux et il le mérite bien. Imaginez un peu qu'il arrive à dormir 20 heures par jour !

Comme il a un régime alimentaire peu énergétique, il doit économiser ses forces. C'est pour cela qu'il se meut très lentement. On a ainsi l'impression que ses gestes sont décomposés  
Alors qui rêve d'être un koala ?





## LA CARTE POSTALE DU MOIS



Vous avez envie d'un Noël dépaysant ? Alors la carte postale de décembre vous emmène aux Iles Canaries. Elles sont constituées de 7 îles principales : El Hierro, Fuerteventura, Grande Canarie, La Gomera, La Palma, Lanzarote et Tenerife. Elles font partie de la Macaronésie, avec les Canaries, les Açores, le Cap-Vert et Madère. Elles sont situées dans l'océan Atlantique, à 150 kilomètres au large du Maroc.

Les paysages sont variés puisque les îles sont verdoyantes, escarpées ou volcaniques, avec divers microclimats. En hiver vous pourrez vous prélasser sur les plages et vous promener en tenue légère puisque le climat est tropical, avec une température aux alentours de 20 à 25°C.

Les amateurs de botanique seront aux anges car la flore y est exceptionnelle et diversifiée. Elle renferme environ 2000 espèces végétales dont 514 endémiques. Du fait du climat, la part belle est faite aux plantes grasses comme les agaves, les euphorbes des Canaries, les **figuiers de Barbarie**... On peut également y découvrir le **dattier des Canaries** qui est symbolique de la Côte d'Azur. Par contre l'arbre emblématique de ces îles reste le dragonnier (*dracaena drago*) qui est aussi appelé sang de dragon en référence à la couleur de sa résine. Plus haut en montagne, vers 2000 mètres d'altitude, on peut admirer des violettes, des edelweiss, des vipérines des Canaries.

Mais n'oublions pas que c'est Noël et, dans les îles, de nombreuses crèches, vivantes ou non, appelées "bellen" sont installées pour l'occasion. Il ne faut surtout pas manquer le bellén de la plage de Las Canteras à Las Palmas. Gigantesques, les crèches sont sculptées dans le sable.

Le réveillon de Noël, le 24 décembre, est surnommé "nochebuena" ce qui signifie "bonne nuit". Pas de foie gras ni de dinde, mais la tradition veut que l'on déguste des asperges blanches, des crevettes, des poissons, de la viande de chevreau... Et surtout le repas se termine invariablement par la dégustation du célèbre turrón (prononcer tourronne), un nougat aux amandes on ne peut plus délicieux. Tous ceux qui sont passés une fois par l'Espagne savent de quoi nous voulons parler.

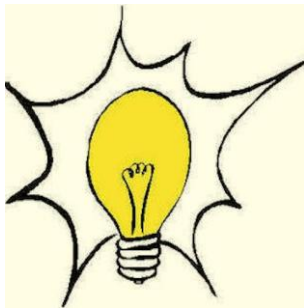
Bien sûr le Père Noël apporte des cadeaux, mais en moindre quantité par rapport à ce qui se fait en France. Car en fait ce sont d'autres personnages qui arrivent avec des tonnes de cadeaux dans les

bras, mais il faut patienter un peu. En effet la fête la plus importante est celle des Rois Mages (Gaspard, Melchior et Balthazar). Le soir du 4 janvier, ils défilent dans les rues et les enfants se précipitent vers eux et leur donnent leur liste de souhaits. Le lendemain matin ils peuvent admirer avec émerveillement les cadeaux que les Rois Mages leur ont apportés.

En cette période de fêtes, homejardin vous propose beaucoup plus de photos qu'à l'accoutumée.

N.B : Afin de ne pas laisser ceux qui pourraient être pressés ou ne souhaiteraient pas avoir à les faire toutes défiler avant d'atteindre le sujet suivant, nous les avons regroupées dans un cahier spécial en fin de newsletter. [CLIQUEZ POUR Y ACCEDER DIRECTEMENT](#)

## LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Pour Noël vous vouliez sortir la belle carafe mais elle est un peu ternie ? Mettez-la dans une cuvette avec de l'eau tiède et des rondelles de pomme de terre crue. Laissez-la tremper quelques heures (tout dépend de l'état). Ensuite il suffit de la brosser un peu, surtout s'il y a des motifs en relief. Après l'avoir rincée à l'eau claire, essuyez-la avec un torchon doux non pelucheux. Et voilà elle a retrouvé tout son éclat, un drame d'évité.

Dans le même principe, les verres se doivent d'être étincelants mais malheureusement, avec le temps, ils ont tous tendance à ternir. Mettez-les dans une cuvette et recouvrez-les de **vinaigre blanc**, pur et chaud. Il faut les laisser tremper environ trois heures. Rincez-les ensuite à l'eau claire en frottant délicatement avec une éponge non grattante. Résultat garanti, ils accompagneront dignement la carafe.

## UN FRUITIER ORIGINAL



Suivez-nous à la rencontre avec le **Ragouminier**. Appartenant à la famille des Rosacées c'est un arbre fruitier originaire d'Asie mais peu connu en Europe.

Il porte également les noms de "Cerisier du Canada", "Cerisier du Nankin", "Cerisier Tomenteux à Fleurs", "Minel du Canada" ou "Ragoumier".

Rustique, il supporte des températures allant jusqu'à -20°C, il s'adapte à de nombreuses régions. Peu difficile, il se cultive aussi bien en pleine terre qu'en bac. Il est même parfois conduit en bonsaï.

Les fleurs parfumées laissent place à des petits fruits, rouge vif comme des cerises, d'où certains de ses surnoms. Ils sont comestibles et ont une saveur fine et sucrée.

Le ragouminier mérite vraiment d'être découvert, d'autant plus que sa petite taille permet de le cultiver même dans des petits espaces.

Sans compter qu'il est bien esthétique avec son port ramifié, buissonnant et bien dense.

Cherchez bien et trouvez-lui une place d'honneur dans votre jardin.

### UNE CURIEUSE SUCCULENTE



La Plante dragée fait partie des plantes succulentes qui surprennent par leur aspect. De nom latin pachyphytum oviferum, elle appartient à la famille des Crassulacées et est également appelée pierre de lune.

Elle doit son nom à ses feuilles qui ressemblent à s'y méprendre à des dragées gris-bleuté. De petite taille, une vingtaine de centimètres de hauteur, elle s'étend très facilement en largeur en formant des colonies.

Si elle mérite d'être seule dans un pot, elle se plait aussi avec d'autres plantes grasses ou succulentes.

Elle est peu exigeante, la seule précaution à prendre est de bien contrôler ses arrosages.

### UNE FLEUR HAUTE EN COULEUR



Parmi les plantes incontournables pour fleurir la maison, l'Amaryllis est une vraie vedette.

De nom latin Hippeastrum, elle appartient à la famille des Amaryllidacées. C'est une plante frileuse qui est originaire d'Amérique Centrale et du Sud.

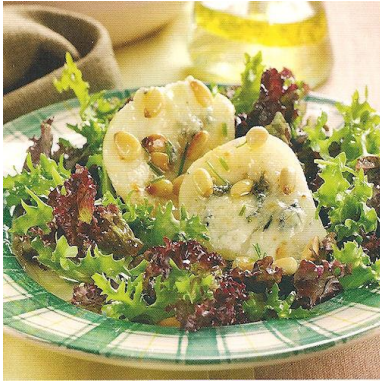
Elle fait des merveilles avec ses grandes fleurs élégantes en forme de trompette. Sa floraison est généreuse et surtout très colorée.

Si ce n'est pas déjà fait, mettez vite les bulbes en culture pour profiter des fleurs à la mauvaise saison.

### LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS



## SALADE DE SAISON



Une entrée aux saveurs automnales et hivernales.  
L'alliance des poires et du fromage est toujours une réussite.

Recette pour 4 Personnes.  
Temps de Préparation : 15 Minutes.  
Temps de Cuisson : 6 Minutes.

### **Ingrédients :**

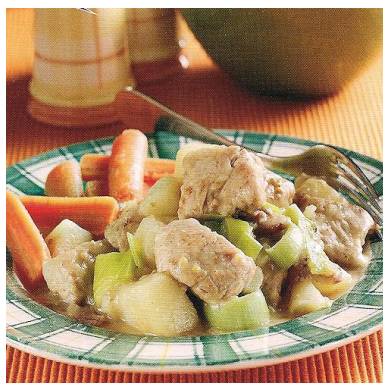
4 poires bien fondantes  
100 grammes de mesclun  
100 grammes de fromage type bleu d'Auvergne  
25 grammes de pignons de pin  
12,5 centilitres de jus de raisin blanc  
2 cuillers à soupe de ciboulette ciselée  
2 cuillers à soupe d'huile (d'olive de préférence)  
1 cuiller à soupe de vinaigre de vin blanc  
Sel et Poivre

### **Préparation :**

Mettre le four à préchauffer à 150°C (Thermostat5).  
Couper le fromage en petits dés.  
Peler les poires, les couper en deux et enlever les pépins.  
Déposer les demi-poires sur une plaque à four et répartir les dés de fromage dessus. Les mettre au four pendant environ 6 minutes. Le fromage ne doit pas être complètement fondu mais il doit commencer à napper les poires.  
Pendant que les poires cuisent, faire griller à sec (sans matière grasse) les pignons pendant une minute à feu vif. Attention ils doivent dorer mais ne pas brûler.  
Dans une petite casserole, faire tiédir le jus de raisin. Le verser dans un bol et y ajouter le vinaigre, la ciboulette, le sel et le poivre. Emulsionner ensuite avec l'huile.  
Dans chaque assiette, mettre du mesclun, deux demi-poires, et les parsemer de pignons grillés.  
Terminer par la vinaigrette tiède.  
Servir de suite.



## **POT AU FEU DE DINDE**



Le pot au feu de dinde fait partie des plats typiques pour les soirées hivernales.

La volaille plait aussi bien aux petits qu'aux grands.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure et 30 Minutes.

### ***Ingrédients :***

500 grammes de cuisse de dinde  
200 grammes de lardons  
500 grammes de pommes de terre (à chair ferme)  
8 carottes  
3 poireaux  
2 oignons  
1 gousse d'ail  
30 centilitres de vin blanc sec  
30 centilitres de bouillon de volaille  
2 cuillers à soupe de farine  
1 cuiller à soupe d'huile  
1 cuiller à soupe de moutarde  
1 bouquet garni  
Sel et Poivre

### ***Préparation :***

Eplucher les oignons et les émincer finement.

Eplucher la gousse d'ail et l'écraser.

Laver les poireaux et les couper en tronçons d'environ 2 centimètres.

Eplucher les carottes et les couper en gros morceaux.

Eplucher les pommes de terre et les couper en gros morceaux.

Couper la cuisse de dinde en morceaux.

Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 6).

Dans une cocotte allant au four, mettre l'huile à chauffer. Y ajouter les oignons et les faire suer quelques instants. Ajouter ensuite les lardons et l'ail et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes.

Mettre les morceaux de dinde et les faire revenir en les retournant pendant 3 minutes.

Ajouter la moutarde et la farine en mélangeant bien pendant environ une minute.

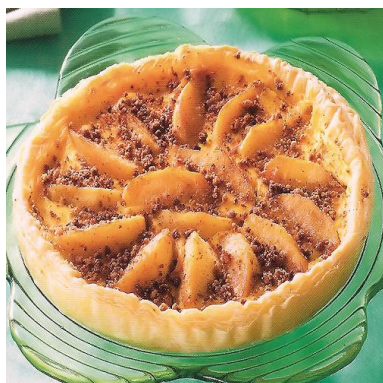
Mettre les poireaux, les carottes, le bouquet garni, le vin et le bouillon. Dès les premiers frémissements, ajouter les pommes de terre.

Couvrir la cocotte et enfourner pendant 1h20.

Retirer le bouquet garni avant de servir bien chaud.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER ET APPRECIER AVEC MODERATION**

## **TARTE AUX POMMES ET AMANDES**



Si elle est classique, la tarte aux pommes remporte toujours un succès mérité.  
La poudre d'amande caramélisée apporte une petite saveur bien agréable.

Recette pour 6 Personnes.  
Temps de Préparation : 20 Minutes.  
Temps de Cuisson : 35 Minutes.

### ***Ingrédients :***

1 pâte feuilletée  
2 pommes de belle taille  
20 centilitres de crème liquide  
20 grammes de beurre  
2 jaunes d'œufs  
4 cuillers à soupe de sucre en poudre  
2 cuillers à soupe d'amandes en poudre

### ***Préparation :***

Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 6).  
Dans une petite poêle, faire griller à sec (sans matières grasses) la poudre d'amande pendant 3 minutes sans cesser de remuer. Elle ne doit pas noircir mais blondir. Ajouter ensuite 2 cuillers à soupe de sucre en poudre. Poursuivre la cuisson environ 2 minutes sans cesser de remuer, pour que le mélange caramélise. Retirer du feu et mettre dans une assiette.  
Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs, le sucre restant (2 cuillers à soupe) et la crème. Fouettez jusqu'à obtenir une texture mousseuse.  
Eplucher les pommes, enlever le centre et les pépins, puis les couper en tranches fines.  
Mettre le beurre à fondre dans une poêle et ajouter les tranches de pommes. Les poêler pendant environ 3 minutes pour qu'elles se colorent légèrement.  
Garnir un moule à tarte avec la pâte feuilletée et la piquer avec une fourchette.  
Déposer les tranches de pommes dessus et verser le mélange œufs/crème.  
Enfourner pendant 25 minutes.  
Passé ce temps, sortir la tarte du four, la saupoudrer de poudre d'amande et remettre au four pendant 5 minutes.

## **VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES**

C'est ici : [FORMULAIRE](#) ou encore ici : [FORMULAIRE](#)

Homejardin, ce sont aussi et surtout:

- Un espace [JARDIN](#)
- Un espace [LOISIRS](#)
- Un espace [ARCHIVES](#)
- Un espace [FORUM](#)

Les photos de cette newsletter ont été empruntées, outre homejardin, à :

<http://www.yapaslefeuulac.ch>

<http://www.le-gout-de-nos-regions.com>

<http://www.cucina-naturale.it>

<http://geekirc.me>

<http://www.la-croix.com>

<http://merveilleusenature.centerblog.net>

<http://www.printempsvoyages.com>

<http://ysope.over-blog.net>

Grand merci à tous ces sites pour leur excellent travail et leur partage.

### **Retour au sommaire**

Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.

**L'ALBUM SUR LES ILES CANARIES DEBUTE A LA PAGE SUIVANTE**

# ALBUM CANARIES

---



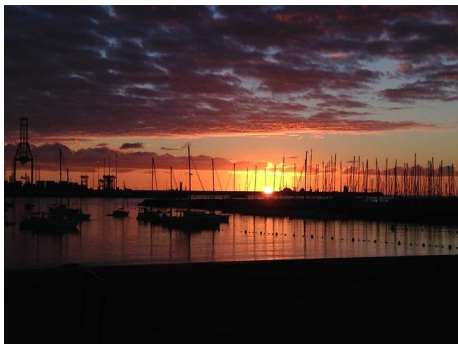




















[RETOUR A LA CARTE POSTALE](#)

[RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER](#)