HOMEJARDIN - Newsletter N°81 – 31 DEC. 2015

SOMMAIRE

Bonjour
En janvier au jardin
Sur votre agenda de janvier
Un riche manteau blanc
Fabophiles c'est le moment !
Un arc-en-ciel végétal
Les carences des végétaux
Encore un as du camouflage
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
Pureté des hampes florales
Coucou !
Pour se mettre en appétit
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Bientôt adieu 2015 et bonjour 2016. Encore beaucoup d'étapes gourmandes à traverser en peu de temps.
Nous espérons que le Père Noël aura été généreux avec tout le monde, ce dont nous ne doutons pas.
A peine le réveillon de Noël passé que se profile déjà celui du passage à 2016 ainsi que, pas si loin, la dégustation de la galette.
Que d'agapes encore en perspective !
Nous vous présentons nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année et nous vous souhaitons de passer d'excellentes fêtes de fin d'année.

.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?

Bien souvent le mois de janvier est considéré comme le plus froid de l'année, ce qui interdit alors bon nombre de gestes de jardinage.

Nous le répétons toujours mais lorsque la terre est gelée il ne faut pas la travailler. Ne perdez pas de vue qu'une terre non travaillée, tassée, est moins sensible au gel qu'une terre meuble. Elle protège donc mieux les racines du froid.

Par contre, si le temps est clément, c'est une bonne période pour planter les arbres ou les arbustes vendus en mottes ou à racines nues.

Si ce n'est pas déjà fait, c'est le moment de nettoyer et de contrôler l'outillage ainsi que les accessoires à semis ; le travail intense va bientôt pouvoir commencer.

Pensez, si vous avez un **sapin de Noël** avec des racines, à le replanter sans trop attendre. Moins il reste exposé à l'air chaud et confiné de la maison, plus les chances de reprise sont bonnes.

Et enfin n'oubliez pas qu'avec la froidure les **oiseaux du jardin** peuvent avoir besoin d'un petit coup de pouce. Ils seront ravis de grignoter, des graines et un peu de graisse par exemple, tout en appréciant une petite soucoupe d'eau.

VOTRE AGENDA DE JANVIER

Suivez le lien pour consulter l'agenda des **TRAVAUX DE JARDINAGE**

Original aussi, le **JARDINAGE AVE 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 !

UN RICHE MANTEAU BLANC

Un matin en ouvrant les volets on a la surprise de voir un magnifique manteau blanc recouvrir le jardin. Super la neige est tombée et le paysage est enchanteur tant que personne ne l'a piétiné.
Mais passé ce moment d'émerveillement une grosse angoisse nous vient : horreur mon jardin va être dévasté et mes cultures perdues ! Mais non pas de panique, il ne faut pas considérer la neige comme une calamité mais plutôt comme un bienfait pour le jardin.

Et oui, ce peut être surprenant mais la neige est bénéfique pour les végétaux.

Mais tout d'abord qu'est que la neige ? La vapeur d'eau qui est en atmosphère se condense autour de microscopiques particules (comme de la poussière) également présentes dans l'atmosphère ; ensuite elle forme de fines gouttes d'eau. Mais dans les nuages très froids, elle se transforme en cristaux de glace. Les cristaux de glace grossissent peu à peu puisque d'autres gouttelettes d'eau viennent se coller dessus. Lorsque les cristaux traversent les nuages et tombent, ils s'agglutinent entre eux pour former des flocons de neige. Un flocon contient des milliers de cristaux de glace.

Ce principe de formation fait que la neige s'enrichit plus en azote, entre autres, dans l'atmosphère que la pluie. Ainsi quand elle fond elle restitue des sels minéraux à la terre, d'autant plus qu'elle fond doucement en pénétrant bien dans la terre.

Depuis la nuit des temps les hommes ont compris que la neige présentait bien des avantages pour le jardin. D'ailleurs de nombreux dictons y font référence et l'on dit toujours que "la neige vaut fumier".

Si vous admirez votre terrain lorsqu'il est tout revêtu de blanc, pensez surtout à l'observer lorsque la neige commence à faire. Pourquoi ? Simplement parce que la neige va vous indiquer l'endroit le plus chaud et le plus ensoleillé ; c'est celui où elle commence à fondre. A l'inverse là où la neige persiste l'emplacement est froid et humide. Ces observations vous seront très utiles pour faire vos plantations. Par exemple les tomates ou autres légumes du soleil trouveront leur place dans la partie la plus chaude du jardin.

Et surtout n'hésitez pas à confectionner un beau bonhomme de neige, il veillera sur le jardin !

Retrouvez tous les avantages de la neige ainsi que les précautions à prendre pour bien en bénéficier dans notre fiche concernant la **neige au jardin**.

FABOPHILES C'EST LE MOMENT !

La grande tradition du mois de janvier est la Galette des Rois, ou plutôt les Gâteaux ou Desserts des Rois, tant les appellations diffèrent selon les pays et les régions.

Si on se base d'un point de vue strict du calendrier, l'Epiphanie devrait se fêter tous les 6 janvier. Cependant, en France, comme ce n'est pas un jour férié, la coutume a reporté cette fête au premier dimanche de janvier. L'exception est faite lorsque ce jour correspond également au jour de l'an ; dans ce cas l'épiphanie est reportée au deuxième dimanche de janvier.

C'est l'occasion de "tirer les rois". Mais au fait d'où vient cette expression. C'est en fait un mix de deux "phénomènes". Le premier date de l'Antiquité où des Saturnales étaient organisées aux

alentours du solstice d'hiver. A cette occasion un roi éphémère le "Roi d'un jour" était nommé. L'élection se faisait au moyen d'un vote. Or, à cette époque, on utilisait comme jeton de vote une graine végétale, une fève. La deuxième chose remonte au 16ème siècle, lors de la querelle des boulangers et des pâtissiers pour savoir qui confectionnerait le gâteau des rois. Pour se distinguer les pâtissiers décidèrent de mettre une fève ; mais les boulangers, malins, répliquèrent en mettant plusieurs fèves.

Si à l'origine la fève était une graine végétale elle a bien évolué au fil des siècles. Les matières et les thèmes sont on ne peut plus variés à tel point que les fabophiles (collectionneurs de fèves) ne savent plus où donner de la tête. Entre les fèves classiques, les fèves de luxe, les thèmes multiples qui se sont répandus, et celles représentant les personnages adorés des enfants le choix est immense.

Vous pourrez retrouver l'histoire plus détaillée de la galette et des fèves ainsi que des idées de recettes dans notre dossier spécial **Galette des Rois**.

Un regret dans cette festivité ? Oh que oui. C'est celui de trouver en vente, surtout dans les grandes surfaces, des galettes des rois à partir de la mi-novembre. Encore une fois au nom du commerce et de l'argent on gâche la fête en la banalisant avant qu'elle ne soit célébrée.

UN ARC-EN-CIEL VEGETAL

Dans la multiplicité des espèces d'arbres, certains présentent des écorces décoratives et originales. C'est le cas des bouleaux et des cornouillers.

Mais la palme de l'originalité revient à l'Eucalyptus deglupta qui est d'ailleurs appelé Eucalyptus arc-en-ciel. Et ce nom est loin d'être usurpé.

En effet son écorce évolue constamment et se détache sans cesse. Le tronc, vert à l'origine, laisse peu à peu apparaître les couleurs de l'arc-en-ciel. Après avoir été vert pâle le tronc prend des couleurs bleues ; le bleu devient petit à petit violet puis orange et enfin marron.

Ainsi chaque couche d'écorce a donc une couleur différente. Et ce sont les très fins lambeaux qui se détachent en permanence des différentes couches, qui font que les diverses couleurs se mêlent et donnent sa majesté à cet arbre.

Il est d'autant plus remarquable qu'il peut mesurer, dans son environnement naturel, 75 mètres de haut !

De la famille des Myrtacées, il a des feuilles persistantes et des fleurs blanc-crème.

Non rustique il est originaire de l'île de Mindanao dans les Philippines. On le trouve aussi principalement et naturellement en Nouvelle-Bretagne et Nouvelle-Guinée qui sont des îles d'Océanie, ainsi qu'à Seram et à Sulawesi qui sont des îles d'Indonésie.

En l'admirant on a l'impression d'observer une véritable œuvre d'art peinte par la main d'un artiste expert. Mais c'est uniquement Dame Nature qui l'a imaginé.

Une vraie splendeur qu'on aimerait tous avoir dans notre jardin.

LES CARENCES DES VEGETAUX

Si nous avons besoin de sels minéraux et d'oligo-éléments pour vivre, il en est de même pour les végétaux. Ils leur permettent de bien croître, d'avoir des floraisons abondantes et de mener à bien les fructifications.

Les sels minéraux sont naturellement présents dans la terre, mais toutes sortes de phénomènes peuvent causer des carences. C'est le cas par exemple des fortes pluies qui lessivent les sols entrainant loin des cultures tous les nutriments nécessaires aux plantations.

Lorsqu'on voit des plantes qui végètent on a tendance à leur donner de l'engrais. C'est effectivement parfois nécessaire mais les excès, comme pour tout, sont néfastes. Les engrais à haute dose, surtout s'ils sont mal adaptés, apportent encore plus de carences qu'autre chose.

On dénombre notamment sept éléments qui peuvent manquer aux végétaux. Les principaux sont l'azote, le phosphore et le potassium. Les secondaires sont le bore, le magnésium, le fer et le soufre.

Il faut prendre le problème à la source. En observant bien les cultures on peut apprendre à déceler ce qui leur manque. Prenons le cas d'une des carences les plus courantes qui est le manque de fer. On parle alors de chlorose ferrique. En observant des plantes affectées, vous pourrez constater que les feuilles deviennent jaunes, sauf les nervures qui restent vertes. Les engrais seront peu utiles, par contre des arrosages, au pied des plantes, avec de l'eau riche en fer permettront de leur redonner de la vigueur. Comment faire ? Il suffit de faire tremper des clous dans de l'eau ; lorsqu'ils seront bien rouillés on récupèrera l'eau.

C'est donc avec des gestes simples, naturels et économiques que l'on peut compenser les carences de la terre.

Deux grands classiques que l'on utilise fréquemment viennent à notre secours pour rééquilibrer la terre, ce sont le **compost** et les **engrais verts**.

Dans notre dossier concernant les **carences des végétaux**, vous trouverez les conseils et les astuces pour remédier à chaque carence.

ENCORE UN AS DU CAMOUFLAGE

Parmi les animaux pratiquant l'art du camouflage le caméléon est une star puisqu'il change facilement de couleur, se fondant ainsi dans son environnement si nécessaire.

Cette même adaptabilité on la retrouve chez la Misumena vatia. Appartenant à la famille des Thomisidae, elle est appelée araignée crabe, araignée citron, misumène et thomise variable.

Elle est très petite puisqu'un mâle mesure environ 5 millimètres et une femelle 10 millimètres. Elle se déplace sans problème, à reculons ou latéralement, grâce à ses deux premières paires de pattes très longues, ce qui lui vaut le nom d'araignée crabe.

Contrairement à beaucoup d'autres araignées, elle ne tisse pas de toile. Mais alors comment chasse-t-elle ses proies ? Et bien c'est une grande patiente qui prend l'affût en s'installant sur une fleur et en guettant les insectes ; dès qu'il y a un qui se pose sur la fleur, elle n'a plus qu'à fondre sur sa proie. Et comme elle est franchement très astucieuse la femelle pratique l'homochromie adaptative, c'est-à-dire qu'elle change de couleur selon le support sur lequel elle est posée. Ce phénomène est possible grâce à la sécrétion de pigments blancs ou jaunes. Elle peut ainsi devenir blanche sur une fleur blanche et jaune sur une fleur jaune.

Camouflage 100% garanti.

C'est une espèce d'araignée très fréquente en Europe, et que l'on rencontre principalement du mois d'avril au mois d'août. En l'observant bien vous pourrez l'apercevoir surtout sur des fleurs jaunes, sa couleur de prédilection puisqu'elle attire également beaucoup d'insectes.

L'OUTIL DU MOIS

Lorsque l'on fait son propre compost il est très utile de posséder une fourche à compost (ou fourche à fumier).

Elle est munie de dents très fines et pointues. Du fait que ses dents sont incurvées, cette fourche pénètre très facilement dans le compost pour bien le retourner et l'aérer. De plus les résidus ne collent pas et ne s'accrochent pas aux dents.

Elle est également bien adaptée pour retourner le fumier, le foin… Elle permet de soulever et de disperser tous ces déchets verts ainsi que les engrais verts par exemple…

Il ne faut pas la confondre avec la fourche à bêcher qui possède des dents plates et effilées.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous sommes sûrs que vous vous êtes tous déjà bagarrés avec une mouche rebelle revenant sans cesse vous narguer dans votre maison. Tous les jours elle réapparaît, car on en est certains c'est la même, d'où la grande question : mais combien de temps vit une mouche ?

Et bien il faut quand même prendre son mal en patience car, si c'est une femelle, elle vit environ 21 jours ; le mâle quant à lui a une longévité d'environ 17 jours.

Bien que leur durée de vie soit courte, ces insectes sont de bons reproducteurs ; on compte pas loin de 12 générations en une saison.

Dans les régions chaudes la mouche domestique reste active toute l'année, alors que dans les autres elle hiberne.

LA CARTE POSTALE DU MOIS

Ce mois-ci nous allons nous promener dans la Forêt de Fontainebleau, en Seine et Marne. C'est un très grand massif boisé puisqu'il a une surface de 25000 hectares. Elle était autrefois appelée Forêt de Bière, ce dernier mot venant de bruyère.

Elle est connue dans le monde entier parce qu'elle a toujours été une source d'inspiration pour de nombreux artistes, peintres ou écrivains. Ce sont principalement les peintres impressionnistes, de l'Ecole de Barbizon comme Corot ou Millet, qui ont participé à sa célébrité. Pendant des siècles, et déjà au Moyen-âge, elle a été fréquentée par les Rois, étant une chasse royale.

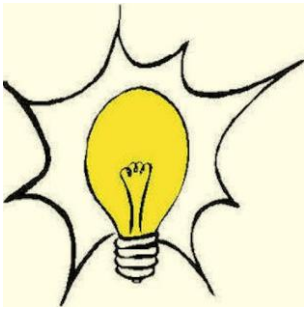
Grâce à sa grande biodiversité elle est habitée par une faune et une flore très variées. Elle renfermerait ainsi au moins 200 espèces d'oiseaux différents, plus de 40 espèces de libellules et plus de 350 espèces de coléoptères !

La flore est également diverse principalement du fait de la variété des sols. Plus de 80 espèces d'arbres comme des pins sylvestres et des chênes qui sont les grandes vedettes. Mais également des orchidées, des jonquilles, des jacinthes des bois…sans compter les champignons dont elle regorge (il y en aurait plus de 1500 espèces).

Mais ce qui fait sa plus grande particularité ce sont ses rochers qui retracent son histoire géologique. Si de nombreux servent pour pratiquer l'escalade, certains sont à admirer de près tellement ils sont remarquables. Ce sont des rochers zoomorphes, c'est-à-dire qu'ils ressemblent à des animaux. Dans cette sorte de forêt magique, vous pourrez admirer des éléphants, des tortues, des otaries, des oiseaux, des félins divers, des crapauds… tous en pierre. Résultat d'un travail des hommes préhistoriques, d'une civilisation inconnue ou simplement des érosions ? Nul ne peut le dire à l'heure actuelle. Mais peu importe, en laissant libre cours à son imagination la balade devient enchanteresse.

Et n'oubliez pas de déguster, entre autres, le célèbre fromage le Fontainebleau (ou bellifontain du nom des habitants de la ville). Très aérien, c'est un mélange de fromage blanc battu et de crème fouettée émulsionnée, qui se consomme en dessert.
ALBUM PHOTO

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



On se bagarre constamment pour enlever les étiquettes des bocaux en verre comme celles des pots à confiture. Pas de panique ce n'est pas compliqué. Il faut tout d'abord enlever la couche de papier qui se retire facilement ; selon le cas ce peut être à sec ou avec de l'eau. C'est la couche de colle qui est résistante. Prenez simplement un petit chiffon imbibé d'huile de table et frottez. C'est miraculeux, la colle s'enlève toute seule et surtout sans faire de rayures sur le verre.

Vous adorez les œufs durs ? Oui, et bien vos plantes également. Ne jetez surtout pas l'eau de cuisson mais utilisez-la une fois à température ambiante pour arroser vos plantes. Cette eau est très riche en minéraux comme du calcium. De même ne jetez pas les coquilles mais concassez-les finement et incorporez-les dans la terre de vos plantes d'intérieur en griffant délicatement. Une astuce garantie 100% recyclage.

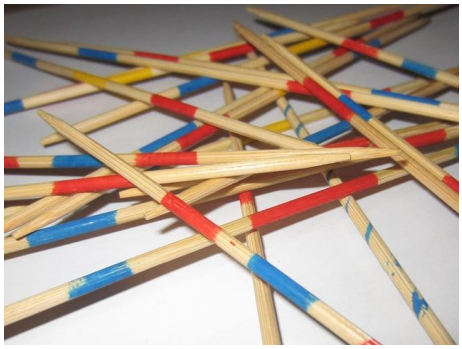
PURETE DES HAMPES FLORALES

A la question "Qu'est-ce qu'un Mikado", la plupart d'entre nous répond que c'est le nom que l'on donnait autrefois aux empereurs du Japon ou d'un jeu d'adresse et de stratégie constitué de plein de bâtonnets et qui met les nerfs à rude épreuve. Mais ce n'est pas uniquement cela.

Le **Mikado** ® est une plante, de nom botanique Syngonanthus Chrysanthus, qui appartient à la famille des Eriocaulacées. Mikado est un nom de marque déposé. C'est une obtention d'hybrideurs hollandais qui a été conçue à partir d'une espèce originaire du Brésil. Elle est récente puisque commercialisée en Europe depuis 2003 seulement.

Non rustique le Mikado ® est à cultiver en intérieur. Il doit son nom à ses hampes florales qui sont filiformes et ressemblent aux baguettes du jeu. Chacune de ces tiges est surmontée par un petit bouton jaune, bien rond comme une bille de verre, qui à l'éclosion donne naissance à une fleur blanche. Les hampes florales se succèdent pendant plusieurs mois.

C'est vraiment une plante à découvrir car son aspect et son graphisme sont peu courants et très originaux.



COUCOU !

Incontournable des jardins, et dont on ne se lasse jamais, observons la **Primevère Officinale**. De nom botanique Primula veris, elle appartient à la famille des Primulacées. Elle est également appelée, entre autres, "Coucou", "Primerolle", "Clé de Saint Pierre" et "Herbe de Saint Paul".

Vraiment très facile de culture, cette plante sauvage se plait aussi bien en pleine terre qu'en pot.

Elle présente de très nombreux avantages. Ses belles fleurs jaunes, qui apparaissent au printemps, sont nectarifères et mellifères. Elles attirent les abeilles et autres insectes pollinisateurs d'autant plus qu'elles sont jaune vif.

La primevère, qui a des propriétés calmantes, fait partie des plantes médicinales. Les feuilles et les fleurs sont également comestibles ; ces dernières agrémentent avantageusement les salades.

POUR SE METTRE EN APPETIT

Parmi les herbes aromatiques indispensables la **ciboulette** tient une bonne place. Appartenant à la famille des Alliacées, elle est également appelée "Appétit", "Brelette", "Civette" ou encore "Fausse Echalote".

Elle se plait aussi bien en pleine terre qu'en pot, ce qui permet d'en installer même sur un rebord de fenêtre.

Elle est cultivée depuis l'Antiquité en Asie, et en France on la connait depuis le 8ème siècle.

Elle a des vertus apéritives, d'où un des ses surnoms, et digestives. Elle accompagne avantageusement les salades, les crudités, les fromages blancs…

Au jardin, elle fait également partie des **plantes amies** puisqu'elle permet de lutter contre des parasites et des maladies.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

Aujourd'hui nous allons déambuler dans la gastronomie belge grâce à ces recettes transmises par un membre actif du **forum** dont le pseudo est peluche. Nous ne le remercierons jamais assez.

Ne réduisons pas cette cuisine aux seules frites, bien qu'elles vaillent le détour car d'une saveur incomparable un peu partout en Belgique.

Le secret ? 2 bains d'huile. Nous avons été bluffés d'apprendre qu'il existe un musée de la frite à Bruges.

Filip Clays à Bruges, Peter Goossens à Kruishoutem, Christophe Hardiquest à Bruxelles, et bien d'autres sont les artisans de la gastronomie belge et proposent réellement des menus d'exception où ce sont les produits les stars.

Au-delà de ces chefs étoilés, la cuisine belge se révèle inventive et ses plats les plus familiaux ont bien souvent une saveur et un fumet dont les papilles se rappelleront.

Une merveilleuse découverte en ce qui nous concerne.

ŒUFS A LA BRUXELLOISE

Les œufs à la bruxelloise font parties des recettes typiques.
L'endive, appelée chicon en Belgique, est un légume "emblématique" du pays.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 45 Minutes.
Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

500 grammes d'**endives**
40 grammes de beurre (plus du beurre pour les tartines)
4 œufs froids
4 tranches de pain de mie épaisses
15 centilitres
1 pincée de **noix de muscade**
Vinaigre
Sel et Poivre

Préparation :

Nettoyer les endives en enlevant les premières feuilles et le trognons. Les couper en tronçons d'environ trois centimètres avant de les effeuiller.
Mettre le beurre dans une sauteuse et ajouter les endives. Laisser cuire pendant environ 8 minutes avant de saler et de poivrer. Les personnes qui n'apprécient pas l'acidité des endives peuvent ajouter un morceau de sucre. Poursuivre la cuisson, à découvert et en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les endives soient bien réduites en purée.
Faire chauffer de l'eau dans une casserole avec un filet de vinaigre et une pincée de sel. Lorsque l'eau frémit, casser un œuf dans un petit bol ou dans la louche et le faire glisser délicatement dans l'eau. Procéder ainsi pour chaque œuf. Le temps de cuisson est de 3 minutes dans l'eau légèrement frémissante. Sortir les œufs à l'aide de l'écumoire. Pour leur donner une belle forme ovale, couper les filaments qui dépassent et les réserver au chaud.
Creuser un peu le centre des tranches de pain, les enduire de beurre et les faire dorer légèrement au four.
Faire chauffer la crème avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Présentation et/ou Suggestions :

Dès la sortie du four, mettre la purée d'endives sur le pain et poser un œuf poché dessus. Compléter avec la crème fraîche chaude.
Servir de suite.

LAPIN A LA BRUXELLOISE

Le Lapin à la Bruxelloise est une recette de lapin classique de la cuisine belge.
C'est un plat mijoté qui dégage des saveurs sucrées/salées grâce aux pruneaux.
La gueuze est une bière belge obtenue par le mélange de lambics (bières de fermentation spontanée).

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 25 Minutes.
Temps de Cuisson : 1 Heure et 45 Minutes environ.
Temps de Repos : Marinade pendant 24 Heures au réfrigérateur.

Ingrédients :

1 lapin
20 pruneaux
4 oignons
100 grammes de farine
50 grammes de saindoux
75 centilitres de bière (de la gueuze de préférence)
12 centilitres d'Armagnac
2 cuillers à soupe de confiture de fruits rouges (type 4 fruits ou fruits des bois)
Sel et Poivre

Préparation :

Découper le lapin en morceaux ou mieux demander au boucher de le préparer.
Mettre les pruneaux dans un saladier et verser l'armagnac dessus. Entreposer au réfrigérateur pendant 24 heures.
Eplucher les oignons et les émincer.
Mettre le saindoux à fondre dans une cocotte sur feu moyen. Y aouter le lapin et les oignons. Laisser colorer en remuant pendant environ 5 minutes. Incorporer ensuite la farine en mélangeant bien.
Verser dessus la bière. Le lapin doit être recouvert. Si ce n'est pas le cas ajouter du bouillon de volaille ou de légumes. Saler et poivrer.
Dès que la préparation est à ébullition, baisser légèrement le feu. Laisser mijoter à couvert pendant 1h30.
Passé ce délai, retirer les morceaux de lapin et incorporer le jus de marinade des pruneaux ainsi que la confiture. Bien mélanger et laisser réduire afin d'obtenir une sauce qui nappe la cuiller.
Remettre les morceaux de lapin ainsi que les pruneaux et poursuivre la cuisson environ 3 minutes.

Présentation et/ou Suggestions :

Servir de suite bien chaud.
Le lapin à la bruxelloise peut être accompagné de purée ou de croquettes de pommes de terre ou, pour jouer la carte 100% belge, de frites.

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

CRAQUELIN BELGE

Le Craquelin belge est une sorte de pain sucré fait avec une pâte briochée.
Dans certaines régions il fait partie des gourmandises que l'on déguste à Noël.
Il ne faut pas le confondre avec le craquelin breton, entre autres, qui est plus croustillant et plus ferme puisque confectionné avec une pâte échaudée.

Recette pour 6 Personnes.
Temps de Préparation : 30 Minutes.
Temps de Cuisson : 20 à 25 Minutes.
Temps de Repos : 1 Heure et 10 Minutes au minimum à température ambiante.

Ingrédients :
320 grammes de farine
125 grammes de beurre
100 grammes de sucre perlé (80 grammes + 20 grammes)
20 grammes de **levure de boulanger**
15 grammes de sucre semoule
2 jaunes d'œufs
15 centilitres d'eau
1 pincée de sel

Préparation :
Mettre la levure dans une tasse et la délayer dans un tout petit peu d'eau tiède. Faire fondre le beurre. Tamiser la farine et la déposer dans un grand plat ou directement sur le plan de travail. La mélanger avec le sel et le sucre en poudre.
Faire une "fontaine" (un creux, au milieu de la farine) et y verser la levure ainsi que les jaunes d'œufs. Mélanger l'ensemble en incorporant petit à petit le beurre fondu. Travailler la pâte avec les mains jusqu'à obtenir un mélange homogène et souple.
Former ensuite deux boules de pâte (deux pâtons). La petite doit peser environ 150 grammes.
Couvrir les deux boules avec un torchon et les laisser reposer 10 minutes à température ambiante et à l'abri des courants d'air. Passé ce délai, incorporer 80 grammes de sucre perlé à la grosse boule.
Fariner le plan de travail et étaler la petite boule pour faire un cercle d'environ 20 centimètres de diamètre. Recouvrir la grosse boule de pâte avec cette abaisse, en repliant bien cette dernière sous le dessous.
Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et y déposer le craquelin. Couvrir d'un torchon et laisser reposer, toujours à température ambiante, pendant une heure environ. La pâte doit doubler de volume. Passé ce délai, entailler le dessus du gâteau, à l'aide d'un couteau pointu, pour faire une étoile ou le dessin que vous voulez.
Mettre le jaune d'œuf dans une tasse avec une cuiller à café d'eau et le battre. A l'aide d'un pinceau de cuisine, en badigeonner le craquelin. Répartir ensuite sur le dessus le sucre perlé restant.
Faire préchauffer le four à 220°C. Enfourner le craquelin pendant 20 à 25 minutes environ.
Dès la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.

Présentation et/ou Suggestions :
Le sucre perlé est parfois appelé sucre en grains ou sucre casson.
Le craquelin se déguste seul ou avec de la confiture.
N'hésitez pas à l'accompagner d'un bon chocolat chaud, c'est extra comme le dit si bien Peluche.

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.clubfeves.com (Fèves Rois)

https://lapassiondesjardins.wordpress.com (Eucalyptus Deglupta)

http://www.truffaut.com (Fourche à compost)

https://pixabay.com (Fontainebleau)

http://voyagesclem.canalblog.com

http://echelledejacob.blogspot.fr

http://eden-saga.com

https://sites.google.com/site/topobleau/

http://www.nature-loisir.fr

http://www.fontainebleau-photo.com

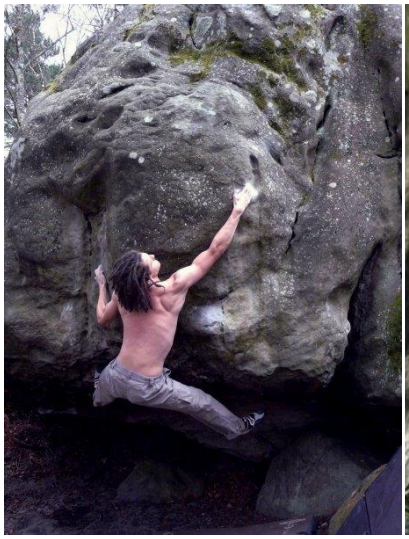
Grand merci à tous ces sites pour leur excellent travail et leur partage.

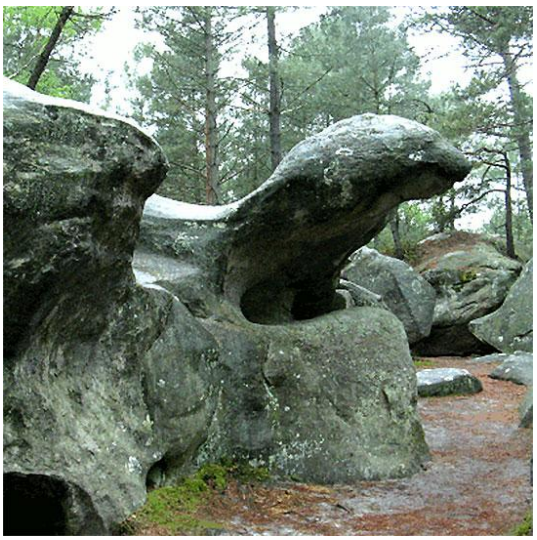
Retour au sommaire

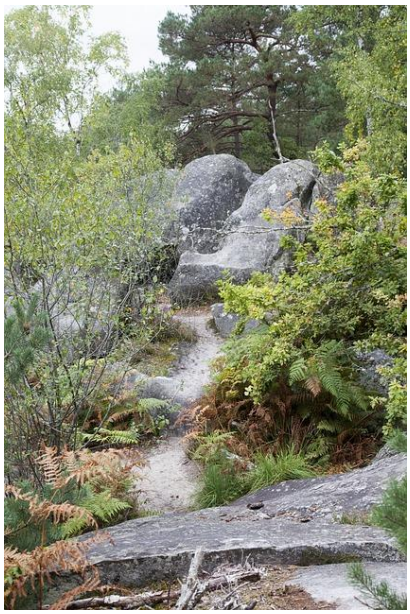
Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.

L'ALBUM SUR FONTAINEBLEAU DEBUTE A LA PAGE SUIVANTE

ALBUM FORET DE FONTAINEBLEAU







RETOUR A LA CARTE POSTALE

RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER