

HOMEJARDIN - Newsletter N°82 – 31 JANV. 2016

SOMMAIRE

Bonjour

En février au jardin

Sur votre agenda de février

Et hop, que ça saute !

Bonne fête les Amoureux

Bonne nouvelle, moins de travail au jardin

Une électricité peu conventionnelle

Les volailles à la rescousse

Mode, la tendance au jardin

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

Des fleurs bien cachées

Une laitue pas comme les autres

Des fleurs à foison

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



2016 est lancé, sera-ce l'année de tous les records chez homejardin ? On peut l'espérer selon les premiers résultats enregistrés. En constante évolution positive depuis 2008, nous serions déçus de ne pas maintenir ce cap surtout avec les changements importants à venir dans les prochains mois.

Ainsi nos sites font peu à peu peau neuve pour être 100% compatibles avec les appareils mobiles. Ce travail est gigantesque pour nous qui sommes plus que limités en informatique... Mais on avance, nous espérons pouvoir bientôt soumettre à vos commentaires avisés le site Loisirs.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Encore un peu de patience, même si certaines journées bénéficient d'une grande clémence il faut réfréner ses envies de grand jardinage.

Février est un mois redouté des jardiniers comme le dit par exemple ce dicton : "Février de tous les mois est le pire cent fois".

Pourquoi ? Parce que lors des belles journées les bourgeons commencent à apparaître mais il suffit d'une gelée le lendemain pour que les bourgeons avortent. Et c'est d'autant plus vrai que cette année la végétation a pris de l'avance du fait que l'hiver n'a pas été froid.

Penser à contrôler au moins une fois par semaine, et idéalement deux, les plantes mises en hivernage. Et surtout ne pas hésiter à isoler les végétaux qui montrent des signes de parasites ou de maladies afin d'éviter une contamination.

Les plantations d'arbres et d'arbustes continuent à condition qu'il ne gèle pas.

Les semis de certains légumes et de fleurs peuvent démarrer sous châssis, tunnel, serre ou cloche.

C'est une bonne période pour faire des apports de compost et/ou de fumier sur les futures planches de plantation, après travail de la terre.

VOTRE AGENDA DE FEVRIER



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 !

ET HOP, QUE CA SAUTE !



Et oui, après les agapes de fin d'année, en voici d'autres qui pointent déjà leur nez.

Cela commence le 2 février par une fête qui fait la grande joie de tous, c'est la Chandeleur. Elle est attendue avec impatience car c'est le festival des crêpes.

La Chandeleur, qui est aussi appelée Fête des Chandelles, est à une période fixe puisqu'elle est fêtée le quarantième jour après Noël. Si son origine est plus ou moins floue, elle date de très longtemps puisque les Romains la célébraient déjà.

Autrefois dans les campagnes c'était une grande période de festivités. Elle était associée à Saint Blaise (le 3 février) qui est le protecteur des bergers, des laboureurs et des semailles. Ainsi, pour les paysans, lorsque "la Chandeleur et Saint Blaise se tenaient par la main", débutait la nouvelle saison agricole et toutes les réjouissances s'y rapportant.

Pourquoi la crêpe ? Selon les croyances l'origine est différente. Cependant la plupart s'accorde avec le fait que comme elle est bien ronde et dorée, elle évoque le soleil et donc l'approche du printemps.

Si vous voulez respecter la tradition il ne faut pas oublier de faire "sauter" la crêpe. Ce n'est pas toujours très facile à réaliser mais, selon la coutume, le jeu en vaut la chandelle ! Mettez une pièce dans une main (à l'origine un Louis d'or mais toute autre pièce peut faire l'affaire), tenez la poêle de l'autre main et faites la sauter pour la retourner. Chaque convive doit ainsi faire sauter sa crêpe et le bonheur sera au rendez-vous toute l'année. Si vous n'y arrivez pas au moins vous aurez suscité une bonne partie de rigolade. Et avouons le, cela fait du bien, surtout en ce moment.

BONNE FETE LES AMOUREUX



Impossible d'évoquer le mois de février sans évoquer la Saint Valentin.

Encore une fois, comme pour beaucoup de fêtes, il y a plusieurs origines. Une très romantique évoque que la mi-février évoque le renouveau de la nature et surtout la saison des amours chez les oiseaux.

Ces derniers sont toujours très présents dans la symbolique des amoureux. Déjà au Moyen-âge c'étaient des messagers de l'Amour. D'ailleurs ne dit-on pas "s'aimer et roucouler comme des tourteraux" ?

Si la saint Valentin est l'occasion d'offrir des fleurs à l'être aimé, attention à ne pas vous tromper de fleurs ou de couleurs ! Pensez que le **langage des fleurs** peut renfermer des pièges.

Mais comme nous le disons toujours pour toutes les fêtes, que beaucoup jugent commerciales, pas besoin de dépenser des sommes folles. Un simple geste rempli d'amour est préférable à un cadeau onéreux donné par obligation.

Dans notre dossier **Saint Valentin** vous retrouverez l'histoire de cette fête ainsi que des anecdotes et les symboliques s'y reportant.

BONNE NOUVELLE ! MOINS DE TRAVAIL AU JARDIN



Un peu avant de démarrer les grandes plantations et les semis, on regarde son jardin, et surtout son potager, d'un air un peu déprimé : "Il faut que je retourne, que je bêche toute cette terre avant toute chose". Même un petit espace paraît grand car retourner la terre est épuisant.

Mais alors pourquoi le fait-on ? Simplement par habitude car nos aïeux faisaient toujours comme ça. La terre était allègrement retournée à grands coups de bêche. L'idée était que pour que les cultures se développent correctement la terre doit être bien meuble, affinée et sans mottes. Donc allègrement les sols étaient retournés à grand coup de fer de bêche ; sans oublier de bien briser les mottes.

Oui mais les temps changent et les mœurs évoluent. De nombreuses études ont démontré qu'un grand bêchage était plus nuisible aux cultures qu'autre chose. Pourquoi ? Tout simplement parce qu'on bouleverse totalement la vie de la terre.

Comme nous en parlons souvent la terre est constituée de nombreux micro-organismes et surtout de **vers de terre**. Et ces derniers sont des hyperactifs qui travaillent le sol, transforment les matières organiques avant de les enfouir en profondeur. Tout en ameublissant la terre ils l'enrichissent. Tous les autres micro-organismes ont également un grand rôle puisqu'ils décomposent des matières et même ce que rejettent les vers de terre pour les transformer en nutriments. Un trop grand retournement de la terre détruit bon nombre de vers de terre et déséquilibre totalement le sol.

Plusieurs solutions alternatives permettent d'éviter de travailler à outrance la terre. Ainsi il ne faut pas hésiter à user et abuser des **paillages** et des **engrais verts** afin de protéger la terre (qui ne doit pas être à nu). De plus ces derniers la nourrissent bien lors de l'enfouissement. Le **BRF** et le **compost** permettent également de l'enrichir sans avoir à la retourner en profondeur.

Les outils sont bien sûr à adapter. Si la bêche est agressive, pour les vers de terre entre autres, la griffe est beaucoup plus douce. Des outils, de fabrication relativement récente, sont particulièrement bien adaptés à cette nouvelle technique culturale. C'est le cas de la **Grelinette** et du **Rotogrif**.

Donc, sauf si la terre n'a pas été travaillée depuis des années ou si elle est vraiment trop lourde et argileuse, fini le bêchage intensif. Et avouez que c'est du travail en moins, ce qui n'est pas négligeable.

UNE ELECTRICITE PEU CONVENTIONNELLE

Comme vous le savez la Savoie est une région qui produit beaucoup de fromages. Un des ses fleurons est l'emblématique **beaufort**. Il est fabriqué à partir de lait cru de vaches d'Abondance ou de Tarines.

Lors de sa fabrication, il est pressé et égoutté afin que le petit-lait soit évacué. Le petit-lait, ou plus scientifiquement lactosérum, est un liquide comme celui que vous trouvez à la surface du yaourt.

Généralement les fabricants de beaufort le récupéraient pour l'expédier dans des usines qui l'intégraient dans des compléments alimentaires.

Mais une idée lumineuse a fait surface et une nouvelle usine a vu le jour à Albertville. C'est en effet en octobre 2015 que cette usine de méthanisation s'est ouverte afin de produire de l'électricité.

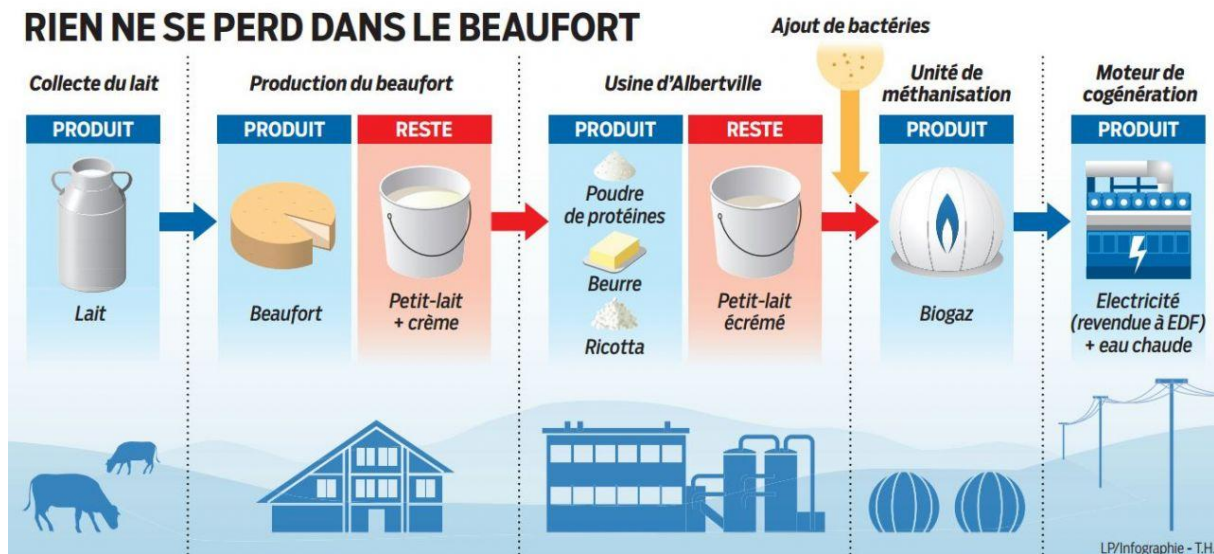
Le fonctionnement ? Nous n'allons pas partir dans une grande explication scientifique, nous en serions du reste incapables, mais en gros l'usine recrée ce qui se passe dans l'estomac des vaches. Le petit-lait est mis dans une grande cuve dans laquelle les bactéries provoquent une fermentation et produisent un gaz, lui-même ensuite transformé en électricité.

Ce sont environ 100.000 litres de petit-lait qui sont ainsi transformés chaque jour. Et l'électricité produite permet d'alimenter environ 1500 foyers.

Unique en son genre cette usine devrait rapidement faire des émules.

PAGE SUIVANTE TABLEAU DECRIVANT LES DIFFERENTES PHASES (Source <http://www.leparisien.fr/>)

RIEN NE SE PERD DANS LE BEAUFORT



LES VOLAILLES A LA RESCOUSSE



Vous avez peut-être entendu parler de l'utilisation des plumes de volailles dans le jardin. C'est une technique qui était très utilisée autrefois par les jardiniers, principalement du fait qu'ils avaient généralement des poules dans le jardin. Cette méthode est aussi utilisée depuis des siècles en Asie. Elle est peu à peu remise au goût du jour car elle présente de nombreux avantages.

Tout d'abord les plumes sont très riches en nutriments et surtout en azote. Elles font donc un excellent engrais. Dans le commerce certains de ces derniers en contiennent d'ailleurs.

Mais où récupérer les plumes ? Bien sûr nous ne sommes pas tous des éleveurs de volailles mais il est possible de se rendre dans une ferme, de demander au volailler d'en mettre de côté... D'autant plus qu'il n'en faut pas une grande quantité.

Les plumes peuvent être simplement déposées sur la terre et incorporées superficiellement par griffage. Du fait qu'elles se décomposent lentement elles libèrent l'azote petit à petit.

Il est également possible de les utiliser pour enrichir le tas de compost mais, dans ce cas, il faut les couper très finement ou mieux les hacher, pour qu'elles se décomposent plus facilement.

Pour un engrais 100% plumes il faut faire une sorte de purin. C'est on ne peut plus simple. Il faut compter environ 50 grammes de plumes pour 4 litres d'eau (de pluie de préférence). Mettre les plumes dans un collant (ou autre gaze fine), les déposer dans le fond d'un seau en les lestant d'un caillou (il ne faut pas les plumes remontent à la surface). Laisser macérer, en extérieur et à l'ombre, pendant environ deux mois. Lorsqu'il est prêt il peut être utilisé comme engrais, à condition d'être dilué 10 fois au minimum.

Cet engrais liquide est idéal pour les légumes feuilles et les plantes vertes. Il faut éviter les autres légumes ainsi que les fleurs et les fruitiers car souvenez-vous qu'il est très riche en azote. Rappelons

que ce dernier favorise la venue du feuillage au détriment des fleurs et des fruits. Il est à employer sur les plants déjà développés et non sur les semis pour qui il est trop fort.

Alors à vos plumes pour un engrais 100% naturel et économique qui trouve parfaitement sa place dans le jardinage biologique.

MODE, LA TENDANCE AU JARDIN

Tous les ans la mode vestimentaire change et il en va désormais de même pour le jardinage. Les salons de jardin, pots et autres accessoires - décoratifs ou non - changent de style.



Alors la tendance 2016 ? Exit les couleurs foncées ou vives, la tendance est aux couleurs très pastels et à la transparence. Les accessoires peuvent être le rose, le bleu ou le vert à condition que la couleur soit très douce. Ainsi on retrouve par exemple, comme en intérieur, le rose poudré, le vert d'eau...

A cela s'ajoute la transparence, en jouant avec les objets en verre qui reflètent la lumière.

C'est également le retour des matières naturelles comme le bois, le rotin et tout cela avec un esprit ethnique.

Bien sûr les "mauvaises langues" diront que c'est du commercial car après nous avoir vendu des pots de couleurs vives, voire criardes, il faut bien que le jardinier renouvelle son stock. Ce n'est que du commerce !

Et oui, comme toujours mais il est facile de contourner le problème et de se constituer un jardin tendance à moindre frais. C'est d'autant plus simple que les couleurs sont pastels. Un grand pot de peinture blanche et quelques tubes de colorants vous permettront de transformer votre salon, vos pots et autres.

Dans nos diverses fiches vous trouverez comment repeindre toutes sortes de matières comme le bois, le métal, le plastique, la terre cuite...

Mais bien sûr rien n'oblige à suivre le mouvement, le principal est de se sentir bien dans son jardin et de faire selon ses envies propres.

L'OUTIL DU MOIS

Ce mois-ci parlons d'accessoires incontournables, les godets biodégradables. Ils sont indispensables aux jardiniers qui réalisent leurs semis.

Constitués de fibres de bois (avec ou sans tourbe), ils sont naturels et présentent bien des avantages par rapport aux godets en plastique. Il en existe des ronds et des carrés et de nombreuses tailles sont disponibles.

Les plantules se développent facilement dans ces godets. Mais le plus grand avantage réside dans le fait qu'il n'est pas nécessaire de dépoter les plants pour les mettre en terre. Les racines fragiles ne risquent plus d'être abimées. Exit le stress ressenti par les jeunes végétaux.

De plus lorsque le godet est mis en terre, il se décompose doucement enrichissant ainsi la terre.

Les godets biodégradables s'utilisent aussi bien pour les semis que les boutures.



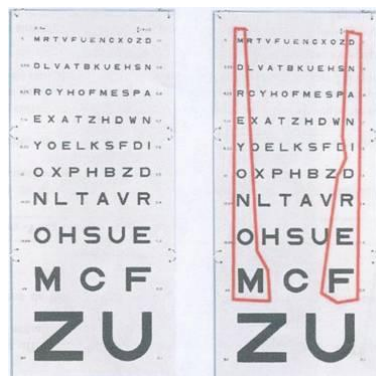
LE SAVIEZ-VOUS ?

Vous êtes probablement allés un jour chez l'ophtalmologiste ou le médecin pour contrôler votre vue. Vous connaissez donc les fameuses planches de lecture qui permettent, entre autres, de définir si votre vue est bonne.

Ces planches sont constituées de plusieurs lignes de lettres de l'alphabet. Si les lettres d'une ligne sont de même taille, cette dernière diminue lorsqu'on descend. Il y a deux types de planches : une pour un test à 3 mètres (qui se termine par NXV) et une autre pour un test à 5 mètres (qui se termine par ZU).

Ces planches sont appelées échelles de Monoyer. On les doit en effet à un ophtalmologiste du nom de Ferdinand Monoyer (1836 – 1912).

Mais connaissez-vous la particularité de la planche se terminant par ZU ? Observez-la bien et vous verrez le nom de son inventeur savamment caché. Si vous lisez les premières lettres des neuf lignes, verticalement et de bas en haut, vous pourrez lire Monoyer et DM (Docteur en Médecine). Quand aux dernières lettres, lues dans le même sens, elles laissent apparaître le prénom Ferdinand.



LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci nous allons faire un petit tour en Anjou, et plus précisément dans le Maine-et-Loire. Il y a de nombreux sites à visiter et des balades superbes à faire. Mais ce qui est le plus surprenant c'est le millier de galeries qui fait de cette région la plus grande concentration troglodyte en France.

En effet, depuis le Moyen-âge, des maisons troglodytes sont aménagées dans les creux de la roche. Ces creux et galeries proviennent de l'extraction du tuffeau (une sorte de craie sableuse) qui servait jadis pour construire les châteaux, les églises...

Si autrefois une bonne partie de la population de la région vivait dans les maisons troglodytes, ce type d'habitat a été abandonné au début du 19^{ème} siècle au profit de constructions plus modernes.

Cependant, depuis les années 1990, les maisons troglodytes reviennent à la mode et sont très recherchées. Elles servent d'habitat, de gîte, de cave à vin, d'hôtel et d'ateliers d'artisans.

Pour vous rendre compte des trésors que peuvent renfermer ces galeries et imaginer plus facilement la vie des hommes autrefois, n'hésitez pas à visiter le village de Rocheminier. Vous y découvrirez le mode de vie souterrain ainsi que le mobilier d'antan. Des fermes troglodytes sont également reconstituées avec le matériel et les outils de l'époque.

On a bien souvent du mal à s'imaginer vivre dans une maison troglodyte craignant l'oppression et l'étouffement avec toutes ces pierres. Mais c'est, pour les amateurs, un art de vivre très proche de la nature puisqu'on se "fond" avec elle. Bien sûr c'est une habitation plus qu'originale et singulière mais elle laisse une grande liberté d'expression aux artistes.

Ces maisons enterrées sont recouvertes d'une végétation luxuriante ; comme quoi les toits végétalisés ne sont pas une invention récente !

Après avoir profité de la douceur angevine pour faire des belles balades, il est temps de se régaler des spécialités culinaires et elles sont nombreuses.

Ne manquez surtout pas le brochet ou le sandre au beurre blanc qui sont de vrais régals. Les rillauds (du porc confit), les anguilles, les fricassées de poularde ou le cul de veau à l'angevine pourront compléter votre repas. Et pour terminer un petit crêmet d'Anjou ça vous tente ? Véritable douceur angevine il est à base de crème fouettée, de blancs d'œufs montés en neige et généralement accompagné de fruits rouges. N'oubliez pas non plus de grignoter la friandise phare de la région, le quernon d'ardoise.

ALBUM PHOTO

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Lorsque vous achetez des plantes en godets il faut bien sûr contrôler leur état sanitaire mais pas uniquement. Pensez à bien vérifier qu'il n'y a pas un minuscule petit plant à son pied. C'est en effet assez fréquent qu'une "mauvaise herbe" se cache. Malheureusement selon l'espèce d'adventice, elle risque de prendre le dessus sur la plante achetée.

Ne jetez pas vos vieux collants troués. Ils permettent de réaliser des liens qui maintiendront vos plantes sans les agresser. Des bandelettes de tissus élastiques type stretch peuvent également être utilisées.

DES FLEURS BIEN CACHEES



Vous connaissez tous le Gingembre (*Zingiber officinale*) qui donne du pep à la cuisine, mais le Gingembre Japonais ça vous parle ?

De nom latin *Zingiber mioga*, il appartient à la famille des Zingibéracées et est également appelé "Gingembre Mioga" ou "Mioga" ou "Myoga".

Originaire d'Asie il a été introduit en Europe dans le courant du 19^{ème} siècle.

Très décoratif le gingembre japonais est tout à la fois une plante ornementale et une plante comestible. Ses feuilles sont odorantes lorsqu'on les froisse dans les mains.

Mais sa plus grande originalité réside dans sa floraison. Tout d'abord, au ras de la terre et autour du pied de la plante, des sortes de petits épis écaillés apparaissent. Ensuite les fleurs, qui sont cachées entre les écailles, éclosent les unes après les autres.

Ces fleurs peuvent être utilisées en condiment en cuisine.

UNE LAITUE PAS COMME LES AUTRES



Si vous êtes amateurs de salades originales adoptez la Laitue Asperge.

De nom latin *Lactuca sativa* Variété *angustana*, elle appartient à la famille des Astéracées et est également appelée "Romaine Asperge".

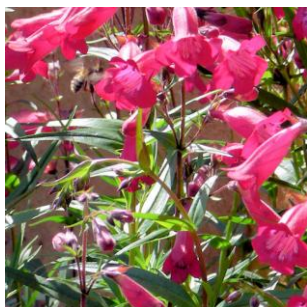
Elle fait partie des légumes anciens oubliés, bien qu'ayant toujours été très présente dans la cuisine asiatique, qui sont petit à petit remis au goût du jour.

Elle monte très rapidement en fleurs, ce qui désespère le jardinier lorsqu'il voit de telles salades. Mais pour la laitue asperge c'est une très bonne chose car c'est la tige florale que l'on déguste.

Ces tiges se préparent à la manière des asperges. Elles ont un goût délicat mêlant les saveurs de la laitue et celles du céleri (ce sont ses deux "parents"). Les feuilles quant à elles se dégustent cuites car elles sont peu goûteuses mais très riches en vitamines.

De culture facile elle mérite une petite place dans le potager, ne serait-ce que par curiosité.

DES FLEURS A FOISON



Pour une floraison abondante du mois de mai jusqu'aux gelées, garder un petit emplacement dans le massif pour planter un penstemon.

Appelé aussi "Galane" il appartient à la famille des Scrofulariacées.

C'est une vivace arbustive relativement rustique qui supporte toutes les terres à condition qu'elles soient bien drainées. Il peut également être cultivé en bac.

Il est très élégant avec son port à la fois buissonnant et aérien ; il est ainsi majestueux sans être "lourd" dans les massifs.

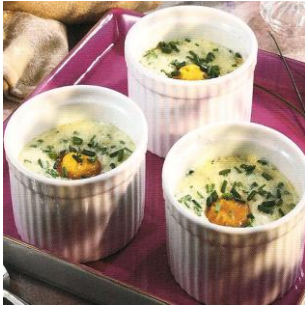
Il est très intéressant par sa floraison qui dure plusieurs mois en offrant d'abondantes petites fleurs tubulées en forme de clochettes.

Vous pourrez même faire des bouquets car les fleurs tiennent bien en vase.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS



ŒUFS COCOTTE CIBOULETTE



Grands classiques de la cuisine française, les œufs cocotte remportent toujours un vif succès.

Il en existe de nombreuses déclinaisons. Cette recette est simple et classique, mais parfumée et légère grâce à la ciboulette.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 10 Minutes.

Ingrédients :

4 œufs

1 botte de ciboulette

60 grammes d'emmental râpé

40 grammes environ de beurre

10 centilitres de crème fraîche épaisse

1 pincée de noix de muscade

Sel et Poivre

Matériel :

4 ramequins d'environ 8 centimètres de diamètre

Préparation :

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

Laver la ciboulette, l'essuyer dans un torchon puis la ciseler finement.

Casser les œufs, verser les blancs dans un saladier et conserver les jaunes dans une demi-coquille (individuellement).

Ajouter le sel et le poivre aux blancs d'œufs et les battre légèrement à l'aide d'une fourchette.

Incorporer ensuite la crème fraîche, l'emmental, la muscade et environ les $\frac{3}{4}$ de la ciboulette ciselée.

Mélanger de nouveau.

Beurrer les ramequins.

Répartir ces blancs d'œufs dans les ramequins. Faire ensuite glisser délicatement un jaune d'œuf dans chaque ramequin.

Faire cuire, au bain-marie, pendant 8 à 10 minutes.

Dès la sortie du four, répartir sur les ramequins la ciboulette restante.

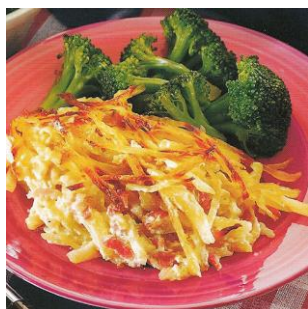
Servir de suite.

Conseils et Suggestions :

Selon les goûts l'emmental peut être remplacé par du gruyère, du comté, du beaufort...

Pour une saveur plus forte il est possible de mettre du piment de Cayenne ou d'Espelette à la place de la noix de muscade.

GRATIN DE POMMES ALLUMETTES



Ce gratin change des classiques pommes allumettes qui se dégustent comme les frites.

Accompagné d'une salade verte, c'est un repas complet pour le soir.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure environ.

Ingrédients :

700 grammes de pommes de terre à chair ferme

2 oignons

4 tranches de bacon

60 grammes de beurre (20 + 20 +20)

20 centilitres de crème liquide

Sel et poivre

Préparation :

Eplucher les oignons et les couper en rondelles fines.

Détailler les tranches de bacon en lamelles.

Eplucher, laver, sécher puis râper les pommes de terre en allumettes d'environ 3 millimètres d'épaisseur. Les mettre dans un saladier et les recouvrir d'eau froide.

Faire préchauffer le four à 200°C (Thermostat 6/7).

Mettre 20 grammes de beurre dans une poêle et y faire revenir les oignons et la bacon. Laisser cuire pendant 5 minutes à feu moyen en remuant fréquemment.

Mettre les allumettes de pommes de terre dans une passoire et les essorer dans un torchon propre afin de bien les assécher.

Beurrer un plat à gratin avec environ 20 grammes de beurre.

Mettre environ un tiers des allumettes dans le plat. Saler et poivrer. Répartir sur le dessus la moitié du mélange oignons/bacon.

Ajouter ensuite un deuxième tiers d'allumettes, du sel, du poivre et le restant des oignons/bacon.

Terminer par une couche de pommes allumettes.

Répartir la crème fraîche dessus ainsi que 20 grammes de beurre coupé en petites noisettes.

Mettre dans le four pendant environ 1 heure.

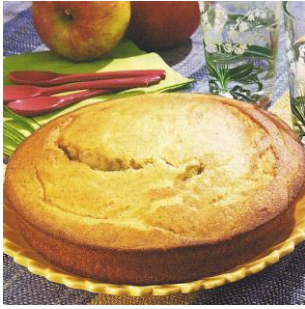
Servir de suite.

Conseils et Suggestions :

Parmi les pommes de terre à chair ferme on trouve la charlotte, la chérie, la roseval...

Attention à ne pas trop mettre de sel car le bacon en contient déjà.

FONDANT AUX POMMES



Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

350 grammes de compote de pommes

200 grammes de farine

100 grammes de sucre en poudre

100 grammes de beurre

2 œufs

2 cuillers à café de levure chimique

Matériel :

Moule à manqué d'environ 25 centimètres de diamètre.

Préparation :

Sortir le beurre au préalable du réfrigérateur, le couper en dés et le laisser ramollir à température ambiante.

Faire préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7).

Dans un saladier mettre le beurre et le sucre. Les travailler avec une cuiller en bois jusqu'à obtenir une texture bien lisse et homogène.

Ajouter les œufs un par un en remuant bien.

Ajouter la levure à la farine et verser en pluie dans la préparation en mélangeant.

Incorporer ensuite la compote de pommes en mélangeant le tout intimement.

Beurrer le moule et verser la préparation dedans.

Mettre dans le four pour 30 minutes.

Démouler dès la sortie du four.

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.leparisien.fr/>

<http://www.jardiland.com/>

<http://www.cdiscount.com/>

<http://www.professeurs-medecine-nancy.fr/>

<http://www.baladesetpatrimoine.com/>

<http://www.cc-douelafontaine.com/>

<http://www.info-administration.fr/>

<http://www.cartesfrance.fr/>

<http://www.guide-du-tourisme.fr/>

<http://www.bassexpression.com/>

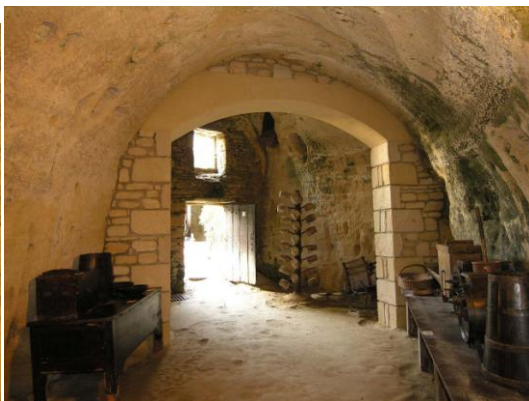
Grand merci à tous ces sites pour leur excellent travail et leur partage.

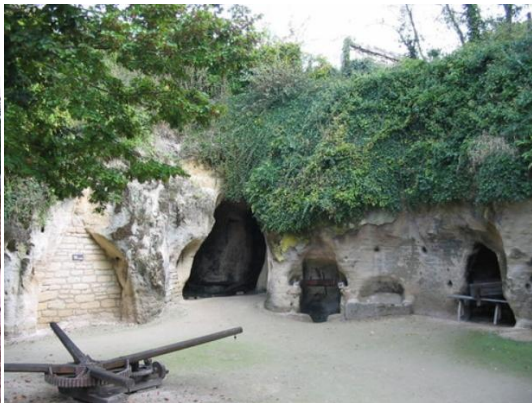
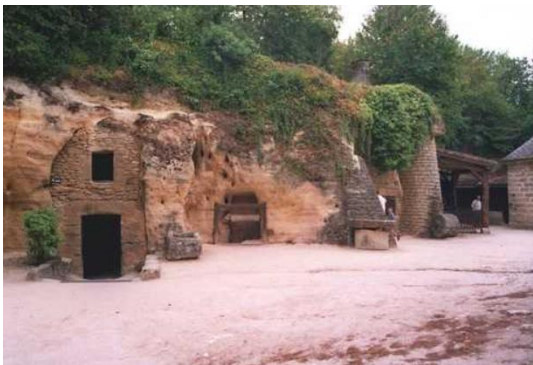
Retour au sommaire

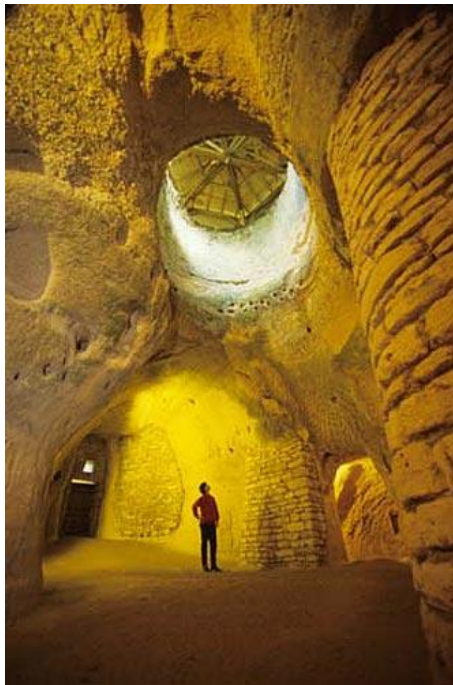
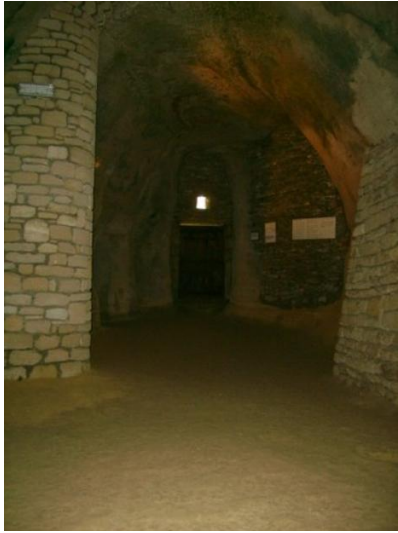
Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.

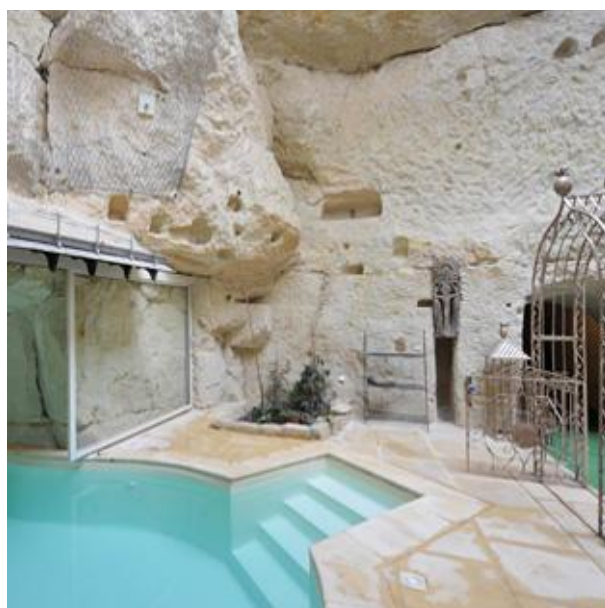
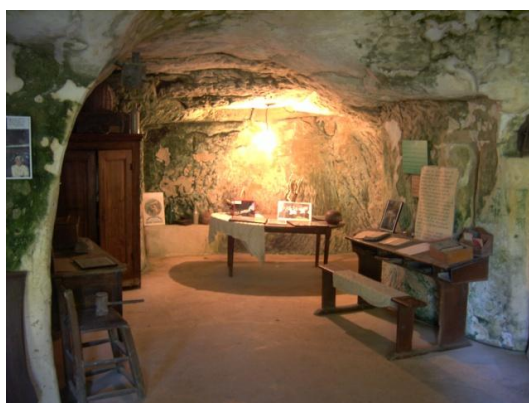
L'ALBUM SUR ROCHEMINIER DEBUTE A LA PAGE SUIVANTE

ALBUM ROCHEMINIER









[RETOUR A LA CARTE POSTALE](#)

[RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER](#)