

HOMEJARDIN - Newsletter N°85 – 30 AVRIL 2016

SOMMAIRE

Bonjour

En mai au jardin

Sur votre agenda de mai

Un petit tour à la jardinerie

Pas du tout italien !

Au jardin aussi

Bio oui, mais pas sans danger

Chronique d'une pénurie annoncée

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

Explosion de couleurs

Oh la belle mellifère

Il est trop chou... ce chou

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Avant tout acceptez notre brin de muguet qui vous apportera, nous n'en doutons pas, bonheur et prospérité.

Maintenant il ne remplacera jamais celui que vous cueillerez vous-même dans un jardin ou au cours d'une balade en forêt. Si vous envisagez cette méthode, ouvrez bien l'œil... Il se pourrait bien que vous dénchiez un brin à 13 clochettes...

Là ce serait BINGO pour de la chance et du bonheur assurés pour tout le reste de l'année.

En mai, le dimanche 29, il y aura aussi – et surtout – les Mamans à célébrer.



QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Dans le calendrier républicain le mois de mai correspond à floréal, autrement dit le mois des fleurs. Et c'est effectivement un mois où l'on a envie d'installer plein d'annuelles pour illuminer le jardin.

Attention cependant, soyons prudents et patientons jusqu'à la deuxième quinzaine de mai avant de nous lancer dans les grandes plantations. Et oui, les gelées tardives sont encore possibles puisque les 11, 12 et 13 correspondent à ce que l'on appelle les *Saints de Glace*, par ordre d'apparition Mamert, Pancrace et Servais. Tant qu'ils ne sont pas passés, il y a danger surtout pour les plantes fragiles.

Lancement officiel de la saison, le 14 donc. Le jardinier peut enfin s'activer de manière intensive après des mois de frustration. Il va maintenant laisser libre cours à ses envies de plantations, de semis... Il y a d'autant plus de travail que les nouvelles plantations doivent être régulièrement arrosées pour que l'enracinement puisse se faire.

Si un mois de mai trop humide peut amener des pourritures en cas de terre mal drainée, trop sec il peut s'avérer désastreux pour les semis et les jeunes pousses. Donc on surveille le ciel et on arrose s'il ne pleut pas.

Pensez que les paillages aident bien à garder la fraîcheur de la terre, limitant ainsi la fréquence des apports d'eau.

Assez de blabla, finissez la lecture de cette newsletter et au boulot ! ☺

VOTRE AGENDA DE MAI



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 !

UN PETIT TOUR A LA JARDINERIE

Ça y est les jardinerie commencent à regorger de plants de toutes sortes et de toutes tailles... On ne sait pas que choisir et en fait, c'est simple, on a envie de tout prendre. Mais pour ne pas être déçu il faut quand même se modérer et éviter les achats trop impulsifs qui remplissent un caddy à toute vitesse.



Prenons le temps de penser à la situation du jardin pour ne pas choisir des fleurs demandant le plein soleil pour un jardin ombragé. Songez également à vous renseigner sur la taille qu'atteindront les plantes une fois à l'âge adulte. Un petit godet peut donner une grande touffe florale.

On est toujours très attirés par les plantes qui sont bien épanouies avec leurs fleurs bien ouvertes. Oui mais attention, pour une meilleure reprise il est préférable de prendre des plants en boutons. En effet, les plantes trop en fleurs sont souvent forcées pour attirer le chaland mais perdent rapidement de la vigueur par la suite.

Il faut également vérifier l'état sanitaire des plants. Trapus et non étiolés, ils doivent être exempts de toutes traces de pourriture, de taches et de parasites. Les feuilles doivent être bien vertes, or il arrive parfois que celles de la base sont jaunes.

Evitons aussi d'acheter des plants dont les racines sortent des godets. Cela signifie qu'il est plus que temps de les mettre en terre et le risque de casser les racines fragilisées est grand. La reprise sera donc plus délicate et plus longue.

Les plants trop secs sont également à bannir, c'est un manque de soin et d'entretien de la jardinerie. Ils sont donc plus fragilisés et risquent de supporter difficilement la réhydratation.

De retour à la maison avec vos emplettes, ne vous précipitez surtout pas pour mettre en terre vos plants. Trempez-les dans l'eau pour les réhydrater.

Il faut les acclimater tout doucement à leur nouvel environnement. Bien souvent les plants de jardinerie sont installés dans des sortes de hangars fermés la nuit et ouverts entièrement ou partiellement la journée. C'est donc une atmosphère totalement différente de celle d'un jardin. Il faut donc idéalement tout d'abord les mettre à la mi-ombre puis les amener tout doucement vers le soleil. Cela évite les brûlures des feuilles.

PAS DU TOUT ITALIEN

Connaissez-vous le **lasagna-bed** ? Nous en voyons qui se lèchent déjà les babines en pensant au célèbre plat italien. Mais ils vont être bien déçus car il ne s'agit pas du célèbre plat italien mais d'une méthode de culture.

Pour qui le lasagna-bed ? Tout le monde n'a pas la chance d'avoir un jardin avec une terre exceptionnelle. Bien souvent certains endroits possèdent une terre pauvre ou trop caillouteuse. Certains jardiniers dans l'âme n'ont qu'une cour ou une terrasse et rêvent d'avoir des plates-bandes. Et bien dans tous ces cas, le lasagna-bed va venir à notre secours en permettant de créer des planches de culture comme en pleine terre.

Qui est à son origine ? C'est une américaine, Patricia Lanza, qui a imaginé ce concept dans les années 1990. Passionnée de jardinage et de nature elle a longuement observé ce qui se passe dans les forêts. Son constat fut que le sol, riche en humus, est constitué de plusieurs épaisseurs de feuilles qui s'amoncellent au fil des saisons. Sa grand-mère, elle-même jardinière émérite et passionnée de recyclage, l'a également fortement inspirée.

Comment est-il fait ? La base est constituée par une épaisseur de carton. Ensuite on alterne les couches de déchets verts (comme des tontes de gazon, des épluchures de fruits et/ou de légumes...) et des couches de déchets secs (comme des journaux, des feuilles mortes...) en terminant par une couche de compost. Comme vous le voyez il fait vraiment appel au recyclage et est 100% naturel.

Et ensuite ? Le lasagna-bed est une planche de culture qui a une durée de vie d'un an. Il permet de cultiver des légumes non perpétuels et des fleurs annuelles. Le grand avantage est que les couches constituées vont vite se réchauffer, permettant ainsi aux végétaux de croître plus rapidement. De plus c'est un sol très riche. Les haricots, les salades, les tomates et les fleurs -comme les cosmos - ne pourront que vous dire merci. Par contre la contrepartie de ce réchauffement rapide est qu'il faut arroser régulièrement.

Simple à mettre en place la culture en lasagnes ne présente donc que très peu d'inconvénients. Le seul vraiment pénalisant est que l'on ne peut pas cultiver des vivaces. C'est vraiment peu comparé aux multiples avantages dont certains non négligeables, comme le fait qu'il n'y pas de sol à retourner, très peu de désherbage... En corollaire n'oublions pas que la terre en moins basse.



AU JARDIN AUSSI : ACTIF, BENEFIQUE, ET NATUREL



Depuis quelques temps on revient aux produits naturels qu'utilisaient nos aïeux. Celui qui tient le haut du pavé est le vinaigre d'alcool.

Appelé aussi vinaigre blanc ou produit cristal, il résulte de la transformation en acide acétique d'alcool dérivé, le plus généralement, de betterave ou de maïs. Certains sont obtenus à partir d'une dissolution d'acide acétique dans de l'eau ; dans ce cas le pourcentage est indiqué.

Nous savons tous que le **vinaigre d'alcool** dans la maison rend bien des services, et ce du sol au plafond. Multifonctions il est anticalcaire, aseptisant, assouplissant, désinfectant, détachant, détartrant, désodorisant...

Par contre, on l'ignore davantage, au jardin ce **vinaigre** peut également être un allié. Voyons plus en détail.

Tout comme à la maison il permet de nettoyer et de désinfecter les outils et accessoires ainsi que les jeux des enfants.

Mais son plus grand intérêt réside dans le fait qu'il est l'ennemi des mauvaises herbes. Il facilite ainsi la corvée de **désherbage**, ce qui avouons-le, est une très bonne chose.

Si nous l'aimons bien certaines petites bêtes le détestent. C'est le cas principalement des **fourmis** qui s'éloignent dès qu'elles respirent son odeur. Intéressant donc d'en vaporiser sur la terrasse à proximité de la table avant les repas.

BIO OUI, MAIS PAS SANS DANGER NON PLUS



Lorsqu'on parle de jardinage biologique et de produits naturels, on a tendance à penser que c'est totalement sans danger. Pourtant il y a des précautions à prendre pour certains produits.

Il y en a un qui est particulièrement dangereux, et pourtant les jardinerie en regorgent en ce moment, bien que les consignes de sécurité ne soient, à notre avis, pas suffisamment indiquées.

Il s'agit du "tourteau de ricin". Il est vanté être un produit 100% végétal et naturel, un très bon engrais pour le jardin, et un excellent répulsif et destructeur de rongeur. Que du bonheur !

Oui, mais ce qu'on oublie de préciser, ou alors en tout petit, c'est qu'il contient de la ricine. Extraite du **ricin**, c'est une substance qui est un puissant poison par ingestion.

Bon d'accord, dites vous, je ne le mange pas l'engrais et je fais attention avec les enfants. De plus, bien souvent, sur les paquets il est indiqué qu'il ne faut pas le laisser en surface mais l'enfouir sous dix centimètres de terre.

Oui mais, imaginez quand même le taux de toxicité puisque trois granulés de tourteau de ricin ingérés par un jeune enfant peuvent être mortels.

Un autre grand danger concerne les animaux domestiques comme les chiens et les chats. Ces derniers sont attirés par son odeur et ils trouvent le tourteau de ricin très appétissant. Et pour eux, même s'il a été enfoui, soyez convaincus qu'ils le trouveront. En fouillant dans la terre, ils mangent les morceaux ce qui peut entraîner... leur mort. Et pour eux, une graine est suffisante ! De très nombreux cas ont été recensés, et malheureusement il n'y a pas d'antidote.

Nous, nous bannissons totalement son utilisation. Si vous souhaitez néanmoins en utiliser, que ce soit bien en toute connaissance de cause.

CHRONIQUE D'UNE PENURIE ANNONCEE



Depuis le 1^{er} février 2016 un pesticide, le diméthoate a été retiré du marché. Ce dernier est un pesticide à spectre large utilisé depuis 1948, principalement contre les diptères, les mouches. Il est à l'heure actuelle considéré comme cancérigène. Entre nous soit dit, il était déjà interdit pour de nombreuses utilisations mais pas pour traiter les cerisiers, bizarre non ?

C'est une bonne chose direz-vous ! Oui, sauf que les arboriculteurs font remarquer que c'est le seul produit permettant de lutter contre le moucheron asiatique. De nom latin *drosophila suzukii*, il est arrivé en France en 2010. Minuscule, il mesure environ 2 millimètres et a la particularité de se reproduire à vitesse grand V. Il s'attaque aux fruits qui arrivent à maturité. Mise à part l'installation de filets à insectes spécifiques qui peuvent limiter les pontes, il n'y a à l'heure actuelle aucune solution pour lutter contre ce parasite.

Sans traitement les récoltes vont être fortement amoindries voire, d'après certains arboriculteurs, quasi inexistantes dans trois ans.

La France a également, tout comme l'Italie et l'Espagne notamment, pris une mesure de sauvegarde pour interdire l'importation des cerises traitées par cette molécule.

Alors allons-nous trouver encore des cerises sur les étals des marchés ? Peut-être mais à quel prix, la rareté se paye ! Le célèbre clafoutis aux cerises va devenir un dessert de luxe.

Sans compter que par la même occasion les cerises au sirop et les cerises confites vont également devenir des produits d'exception.

Souhaitons que les chercheurs trouvent rapidement une solution biologique pour éradiquer cet envahisseur.

Et en attendant il ne nous reste plus qu'à planter des cerisiers dans nos jardins.

L'OUTIL DU MOIS



Parmi les outils au jardin on trouve les ciseaux à fleurs de jardin bien que beaucoup pensent que c'est superflu. Et pourtant ils doivent être les compagnons indispensables du sécateur car ils rendent bien des services.

Ils sont moins "agressifs" qu'un sécateur, ce qui est un grand avantage pour couper sans abimer les fleurs à fines tiges, les herbes aromatiques...

Ils sont très pratiques pour toutes les petites fleurs, là où le sécateur ne passe pas car trop gros, permettant une taille précise.

La coupe bien nette, sans hachures, n'abime pas les tiges.

Généralement en acier inoxydable, les lames sont finement crantées ce qui facilite la coupe.

Pensez également qu'il existe des ciseaux pour droitiers et d'autres pour gauchers.

LE SAVIEZ-VOUS ?

On admire toujours les papillons qui arborent de superbes couleurs sur leurs ailes. Mais savez-vous qu'il en existe quelques uns qui montrent peu de couleurs puisqu'ils ont les ailes...transparentes.

C'est le cas du Greta Oto, un papillon d'Amérique Centrale et du Sud, que les espagnols appellent "petit miroir". On dirait effectivement des petits panneaux de verre bien polis qui réfléchissent les couleurs.

Cette translucidité lui est particulièrement utile, ainsi difficile à repérer c'est un véritable moyen de défense.

Ses plantes de prédilection sont le lantana et surtout le galant de nuit.



LA CARTE POSTALE DU MOIS



Direction le Soleil Levant ce mois-ci.

Un des arbres symboliques du Japon est le....Cerisier ornemental appelé dans ce pays "Sakura". Sous ce nom sont regroupées plusieurs espèces de cerisiers à fleurs dont le Cerisier du Japon.

On en trouve dans tout le pays, avec des floraisons un peu étalées, mais s'il y a un endroit à ne pas louper, c'est incontestablement le Mont Yoshino. Rendez vous compte, ce mont regroupe de

nombreuses variétés constituant un ensemble d'environ 30.000 cerisiers. Imaginez un peu la féerie lorsqu'ils sont tous en fleurs !

Le mont Yoshino est situé dans le bourg du même nom et dans la péninsule de Kii. Il fait partie des sites sacrés classés au patrimoine mondial de l'UNESCO.

En mars et avril ce sont toujours plusieurs dizaines de milliers de visiteurs qui se bousculent pour admirer la floraison des cerisiers.

D'une manière générale d'ailleurs, au-delà de ce site exceptionnel, on célèbre dans tout le Japon l'efflorescence lors de fêtes appelées Hanami, ce qui signifie "contemplation des fleurs de cerisiers". Les amateurs peuvent prolonger les festivités puisque, selon les régions, les floraisons et donc les fêtes s'étalent du mois de décembre au mois de mai.

Les Hanami ont vu le jour au 8^{ème} siècle. C'était vraiment l'occasion de faire la fête puisque la période de floraison de ces cerisiers correspondait également au renouveau de l'activité agricole avec, entre autres, le démarrage de la plantation du riz. Au fil des siècles les Hanami se sont étoffés et les festivités décuplées. Au journal télévisé du soir, équivalent de notre 20 heures, une longue page météo est consacrée à l'évolution de la floraison dans tout le pays !

Il est ainsi de coutume de s'asseoir sous un cerisier et d'admirer ses fleurs en pique-niquant en famille et avec ses amis.

Une tradition est peut-être plus respectée que les autres, du reste mieux connue gageons qu'elle remporterait un franc succès non seulement en France mais dans le monde entier : ayez l'œil, si un pétale de fleur vous tombe dessus, vous aurez de la chance pour toute l'année à venir.

Ce n'est pas pour rien que c'est une fleur sacrée d'ailleurs très présente dans l'art japonais.

Par contre les grands frustrés sont les merles japonais, car ces cerisiers ne donnent pas de fruits !

En contemplant l'abondante floraison, blanche et rose, on déguste des mets typiques à base de feuilles ou de fleurs de cerisiers comme le sakura mochi, le sakura daifuku, le sakura jelly... Tout en dégustant (avec modération) du saké aromatisé aux feuilles de cerisier ou de la liqueur de fleur de sakura.

ALBUM PHOTO

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



- Les amateurs de thé connaissent bien le problème des traces qui restent dans les tasses ou la théière. Une solution simple consiste à les remplir d'eau additionnée de vinaigre blanc. Laisser ainsi toute une nuit. Il ne restera plus le lendemain qu'à nettoyer normalement. Exit les taches.

- Même bien éclairé, un escalier de cave est toujours propice aux faux jours et peut être dangereux. L'astuce consiste à peindre les dernières marches avec une peinture fluorescente. Une peinture blanche peut également être utilisée mais c'est alors un peu moins efficace.

EXPLOSION DE COULEURS



Majestueux et haut en couleurs, le **Muflier** mérite vraiment sa place au jardin ou au balcon. De nom latin *Antirrhinum Majus*, il appartient à la famille des Scrophulariacées.

Il en existe de plusieurs tailles, les petits bien adaptés pour les pots, et les grands magnifiques en fond de massif.

Leur floraison colorée est très abondante et dure du printemps à l'automne. Les fleurs sont très mellifères et appréciées des abeilles.

Le muflier porte également les noms de "Gueule de loup" et de "Gueule de lion". Ces noms font référence aux fleurs qui ont l'aspect de la gueule de ces animaux. Faites le test, en appuyant sur les côtés de la fleur vous pourrez ouvrir et fermer la gueule du lion ; succès assuré auprès des enfants !

OH LA BELLE MELLIFERE



Vous aimeriez avoir des fleurs avec une floraison abondante qui dure plusieurs mois avec un air champêtre et sauvage ? Alors la **Valériane des jardins** ne peut que vous donner satisfaction.

De nom latin *Centranthus ruber* elle appartient à la famille des Valérianacées. Elle est également appelée "Barbe de Jupiter", "Centranthe Rouge", "Lilas d'Espagne" et "Valériane Rouge" ; liste non exhaustive.

Très facile de culture, elle supporte bien la sécheresse. Elle se ressème spontanément sans devenir envahissante.

Très mellifère elle attire les insectes pollinisateurs comme les abeilles.

Attention, il ne faut pas la confondre avec la **Valériane officinale** qui a des propriétés médicinales.

IL EST TROP CHOU CE CHOU



Dans la grande famille des choux il y en a un qui est souvent oublié c'est le Chou perpétuel.

De nom latin Brassica oleracea il appartient à la famille des Brassicacées. Il est également appelé "Carambie" et "Chou Branchu de Daubenton".

Comme son nom l'indique il fait partie des légumes perpétuels, c'est-à-dire qu'il revient tous les ans. C'est également un légume ancien qui avait une place d'honneur dans les jardins médiévaux.

Assez décoratif, il peut même trouver une place dans le jardin d'agrément. Résistant et rustique, il est de culture facile. Il se multiplie facilement par bouturage.

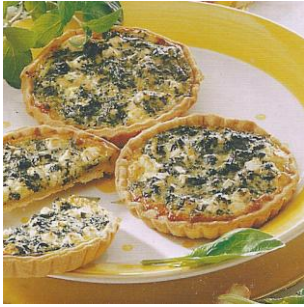
Ses jeunes feuilles peuvent agrémenter les salades. Il émet de nombreux drageons, des jets, qui se cuisinent comme des asperges en accompagnement d'une poêlée de légumes par exemple.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

Erratum newsletter n°84 : Le titre était correct, pas la recette ! Nous vous proposons donc, sur la page suivante, "Les petites tartes à l'oseille". Nous sommes désolés de ce contretemps pour lequel nous vous présentons toutes nos excuses.



PETITES TARTES A L'OSEILLE



En entrée, lors d'un buffet ou un diner léger, ces tartelettes sont très goûteuses.

La petite note acide de l'oseille se marie bien avec la douceur de la feta.

Recette pour 6 Tartelettes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 35 Minutes environ.

Ingrédients :

Pâte brisée prête à l'emploi (environ 300 grammes)

200 grammes d'oseille fraîche

120 grammes de feta

2 échalotes

1 gousse d'ail

2 œufs

10 centilitres de lait

2 cuillers à soupe de crème fraîche

1 cuiller à soupe d'huile d'olive

Sel et Poivre.

Préparation :

Laver l'oseille, l'égoutter et la hacher.

Eplucher la gousse d'ail et l'écraser.

Eplucher les échalotes et les émincer.

Mettre à chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire suer, à feu doux, les échalotes et l'ail pendant environ 5 minutes.

Ajouter l'oseille et la faire réduire pendant environ 4 minutes sans cesser de remuer.

Retirer la sauteuse du feu.

Emietter la feta et l'incorporer à l'oseille en remuant bien. Ajouter du poivre et du sel.

Mettre les œufs, le lait, la crème, du sel et du poivre dans un saladier et fouetter le tout.

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

Découper 6 disques dans la pâte brisée de la taille du fond des moules à tartelettes avec en plus un rebord de 2 centimètres. Les déposer dans des moules à tartelettes.

Répartir dessus l'oseille puis la préparation aux œufs.

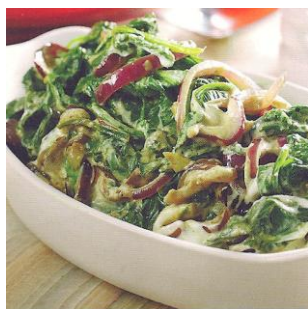
Mettre au four pendant environ 25 minutes.

Conseils et Suggestions :

Attention à ne pas trop saler car la feta en contient.

La pâte brisée peut être une pâte maison.

EPINARDS POELES



Une recette rapide à réaliser et bien vitaminée.

Les jeunes pousses d'épinard sont bien tendres, elles ne doivent pas cuire longtemps.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 4 Minutes.

Ingrédients :

450 grammes de pousses d'épinards

1 oignon rouge de belle taille

2 gousses d'ail

6 cuillers à soupe de crème fraîche épaisse

1 cuiller à soupe d'huile (d'olive de préférence)

1 cuiller à café de quatre-épices

½ cuiller à soupe de cumin moulu

Préparation :

Laver les épinards sous l'eau froide, les mettre dans une passoire et les presser pour éliminer l'eau.

Peler l'oignon et l'émincer.

Peler l'ail et l'écraser.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Y ajouter l'ail, l'oignon et les épices et les faire revenir sur feu moyen, pendant environ 2 minutes tout en remuant.

Incorporer ensuite les pousses d'épinard et, sans cesser de remuer, laisser cuire pendant une minute.

Ajouter alors la crème fraîche et poursuivre de nouveau la cuisson pendant une minute toujours en mélangeant.

Servir de suite.

PAIN DE VEAU



Le pain de veau se sert aussi bien froid que chaud.
Il peut faire partie d'un pique-nique, d'un buffet ou simplement constituer un plat complet pour le repas de soir.

Recette pour 6 Personnes.
Temps de Préparation : 20 Minutes.
Temps de Cuisson : 1 Heure.

Ingrédients :

300 grammes de veau haché
150 grammes de poitrine de porc haché
4 tranches de pain de mie
1 échalote de belle taille
20 centilitres de crème fraîche
15 centilitres de lait (10 + 5)
4 œufs
1 cuiller à soupe de moutarde
Sel et Poivre

Préparation :

Peler l'échalote et la hacher.
Retirer la croûte du pain de mie et le déposer dans une assiette creuse. Verser le lait dessus.
Faire cuire deux œufs durs puis les rafraîchir.
Faire préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).
Dans un saladier mélanger les viandes, les échalotes, 2 œufs, 10 centilitres de lait, le sel, le poivre et la mie de pain (après l'avoir pressée dans les mains). Il faut bien remuer pour que la préparation soit homogène, ne pas hésiter à utiliser les mains.
Beurrer un moule à cake et verser la préparation dedans.
Recouvrir le moule de papier aluminium et mettre au four pendant une heure.
Ecaler les œufs durs, les couper en deux et retirer les jaunes.
Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier et les écraser avec une fourchette. Incorporer la moutarde, 5 centilitres de crème, le sel et le poivre. Bien mélanger et mettre au frais.
Dès la sortie du four, démouler le pain de veau.

Présentation :

Il peut se déguster aussi bien chaud que froid.
La sauce est à servir à côté.
Accompagner d'une salade verte, de mâche ou de jeunes pousses. Une salade de tomates se marie également bien avec ce pain.

CHOCOLATINE AUX FRAMBOISES



Un gâteau original sans cuisson.

Facile à réaliser il n'en est pas moins très goûteux.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : Sans.

Temps de Refroidissement : Environ 1 Heure et 30 Minutes au réfrigérateur.

Ingrédients :

225 grammes de framboises
200 grammes de lait concentré sucré
175 grammes de sablés au chocolat
25 grammes de noisettes en poudre
75 grammes de beurre
50 grammes de copeaux de chocolat noir
15 centilitres de crème liquide très froide
1 citron non traité
2 cuillers à soupe d'eau bouillante
1 cuiller à café de gélatine en poudre

Préparation :

Faire fondre le beurre au préalable et le laisser refroidir.

Prélever le zeste du citron et le couper très finement. Presser le citron et récupérer l'équivalent de 5 cuillers à soupe de jus.

Ecraser, de manière grossière, les sablés. Les mettre dans un saladier et les mélanger avec la poudre de noisette et le beurre.

Prendre un moule à manqué antiadhésif et recouvrir le fond et les parois avec la pâte obtenue avec les sablés. Mettre au réfrigérateur.

Dans une tasse, mélanger la gélatine en poudre avec 2 cuillers à soupe d'eau bouillante. Mettre de côté et laisser refroidir.

Fouetter la crème en chantilly. Ajouter le lait concentré et le jus de citron. Bien fouetter jusqu'à obtenir une texture mousseuse mais ferme. Incorporer la gélatine (elle doit être froide mais encore liquide). Mettre de côté une dizaine de framboises pour la décoration.

Sortir le moule à manqué du réfrigérateur, démouler et poser la "coque" du gâteau sur un plat de service.

Répartir les framboises restantes dans le fond de pâte. Verser dessus la préparation à base de chantilly. Mettre au réfrigérateur pendant au moins une heure.

Présentation :

Juste avant de servir parsemer le dessus de copeaux de chocolat et décorer avec les framboises.

Suggestions :

Attention, veillez à ne sortir la crème liquide qu'au dernier moment pour que la chantilly tienne bien.

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.akaoka.com/>

<http://elbibliote.com/>

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

<https://www.japanhoppers.fr/>

<http://japan-magazine.into.go.jp/en/>

<https://modernreston.com/>

<http://pumi.blog.free.fr/>

<http://seldeterre.communityforge.net/>

<https://www.vivrelejapon.com>

<https://pixabay.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 LE HANAMI DEBUTE A LA PAGE SUIVANTE](#)

ALBUM HANAMI AU JAPON









[RETOUR A LA CARTE POSTALE](#)

[RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER](#)