

HOMEJARDIN - Newsletter N°86 – 31 MAI 2016

SOMMAIRE

Bonjour

En juin au jardin

Sur votre agenda de juin

Bientôt de bonnes nouvelles ?

On ne le dira jamais assez, paillez !

Record du monde !

La récolte sera pour l'an prochain

Méfiez vous des contrefaçons

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 ballon floral

Il est haut en couleur

Egalement nommé Herbe Aiguillée

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Avec le mois de juin c'est l'été qui commence à pointer son nez. Le 21 juin c'est en effet le solstice d'été et donc le jour le plus long de l'année.

C'est le lancement de la saison estivale mais également des festivités avec la Fête de la Musique (le 21 aussi), les Feux de la Saint-Jean (le 24)...

N'oubliez pas non plus que le 19 juin c'est la Fête des Pères.



JUIN - FETE DE LA MUSIQUE

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?

Juin est un mois important avec beaucoup d'influence sur le développement des végétaux. Nous le répétons chaque année mais méfiance avec Médard le 8, heureusement souvent compensé par Barnabé, le 11.

Heureusement que les jours rallongent au mois de juin car le jardinier a du pain sur la planche.

Semer, planter, biner, désherber, s'occuper des légumes et des fleurs qui sont déjà en place et qui se développent...

Sans compter que, si nous apprécions particulièrement bien l'été, tous les autres habitants, et plus particulièrement les parasites, sont très en forme. Le jardinier doit avoir l'œil.

Pour ceux qui cultivent des herbes aromatiques et/ou des plantes médicinales et qui en destinent une partie à la conservation, notez que le mois de juin est un très bon mois pour les cueillir. En effet à cette époque la teneur des feuilles en huiles essentielles est importante. D'ailleurs le 24 c'est la Saint Jean. Une ancienne légende prétendait que les bonnes herbes récoltées entre le 23 et le 24 juin étaient puissantes en pouvoir magique et guérissant. On les nommait donc les "Herbes magiques de la Saint Jean". Parmi ces herbes, figuraient entre autres : l'arnica, la camomille, le millepertuis, la sauge, le thym et la verveine officinale.

Vos efforts ne seront pas vains, les récompenses commenceront déjà à arriver avec quelques récoltes. Ainsi on pourra se régaler avec les légumes primeurs agrémentés d'herbes aromatiques bien fraîches, des petits fruits rouges... Et, allongé sur un transat, on ne se lassera pas d'admirer les fleurs commençant à bien s'épanouir ainsi que le ballet des butineurs.



UN FEU POUR LA SAINT JEAN

VOTRE AGENDA DE JUIN



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

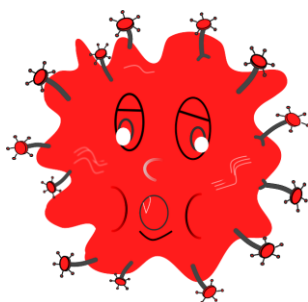
Original aussi, le [JARDINAGE AVEC LA LUNE](#)

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 !

PEUT-ETRE BIENTOT DE BONNES NOUVELLES ?



Dans notre [Newsletter N°79](#) nous vous parlions de la bactérie xylella fastidiosa. Pour rappel c'est la bactérie tueuse de l'olivier. Après l'Italie c'est la Corse qui a été concernée. Et en octobre 2015 le sud de la France, et plus particulièrement les Alpes Maritimes, a également connu l'invasion de cette bactérie... qui ne frappe pas d'ailleurs que les oliviers.

Le site internet du ministère de l'agriculture dédie une place importante à l'évolution de cette bactérie.

Voici son lien : [Le point sur la Xylella fastidiosa en France](#)

Et à l'intérieur de cet article on peut trouver des planches de photos aidant au [diagnostic](#).

Toutefois l'espoir renaît grâce à des chercheurs belges. Ils ont en effet constaté que cette bactérie ne tolérerait pas une enzyme contenue dans le lait maternel des mammifères. Le lait de vache pourrait donc venir au secours de nos oliviers.

Ce serait une grande avancée car, à l'heure actuelle, la seule solution pour lutter contre la xylella serait de traiter les arbres avec des antibiotiques, ce qui est interdit dans la nature.

Cette enzyme naturelle mélangée à de l'eau pourrait alors être pulvérisée sur les arbres atteints.

Mais comment l'extraire ? C'est pour l'instant là que réside le problème car il en faut une grande quantité. Des études sont maintenant faites par les chercheurs en association avec des producteurs de fromage. Le but est d'extraire l'enzyme avec la fabrication du fromage. Oui mais c'est là que cela se complique car il va falloir trouver une solution pour ne pas altérer le lait et donc la saveur des fromages.

Peut-être que l'idée pourrait consister dans l'utilisation des surplus laitiers de production engendrés par l'abandon des quotas qui font tant jaser ?

Quoi qu'il en soit souhaitons que ces recherches puissent rapidement aboutir et permettent l'éradication de cette bactérie.

ON NE LE DIRA JAMAIS ASSEZ, PAILLEZ !



Paillage, paillis, mulch sont des termes que l'on utilise de plus en plus souvent. En effet, pour leur bonheur, les jardiniers d'aujourd'hui redécouvrent ce que nos anciens faisaient instinctivement.

Le **paillage** consiste à ne pas laisser la terre à nu, à installer une sorte de litière qui protège et nourrit la terre; en fait comme dans la nature.

On vous en parle souvent car c'est un procédé qui présente de nombreux avantages. Tout d'abord il entre parfaitement dans le jardinage biologique et naturel d'autant plus qu'il fait appel au maximum à du recyclage. Thermostatique et régulateur de chaleur il limite les trop grandes variations de températures. Il protège les végétaux du froid en hiver et de la sécheresse en été en conservant la fraîcheur de la terre. Il supprime le phénomène de battance qui est le ruissellement des eaux de pluies et d'arrosage lorsque d'une croûte sèche se forme sur la terre. Loin d'être l'ennemi des insectes, le paillis leur procure des refuges, il aide au bon équilibre de l'écosystème. Et un point qui est loin d'être négligeable c'est qu'il limite le travail le plus détesté du jardinier, à savoir le désherbage.

Il y a trois grandes catégories de paillis : organique, minéral et industriel. Les paillis organiques sont très intéressants puisque c'est vraiment du recyclage avec les tontes de gazon, les feuilles mortes, le BRF, la paille, les paillettes de lin, les écorces de pin....

Parlons un peu des **écorces de pin** qui sont très naturelles, efficaces et décoratives. Elles sont issues du pin maritime, le pinus pinaster. C'est vraiment de la récupération car, sur les pins abattus, les écorces ne servent à rien sauf à faire du paillage !

Il en existe de tailles différentes ce qui permet de les adapter à tous les coins du jardin et protéger les plantes qui sont dans les pots et les jardinières. Lourdes, elles ne s'envolent pas, contrairement aux paillettes de lin ; elles sont décoratives ; elles ont une longue durée de vie avec environ cinq ou six ans. Bien qu'elles se décomposent très lentement, à la longue elles finissent par améliorer la structure de la terre.

Alors, tous au paillage pour recréer une vraie nature au jardin.

RECORD DU MONDE BATTU

Si le monde des insectes est plus immense il n'a surtout pas fini de nous surprendre.

A votre avis : combien mesure l'insecte considéré comme le plus grand au monde ? Ne cherchez pas vous ne trouverez pas, sauf si vous avez déjà lu l'information dans la presse. Et bien il présente de superbes dimensions puisqu'il fait... 62,4 centimètres de long ! Non, il n'y a pas d'erreur, nous parlons bien en centimètres.

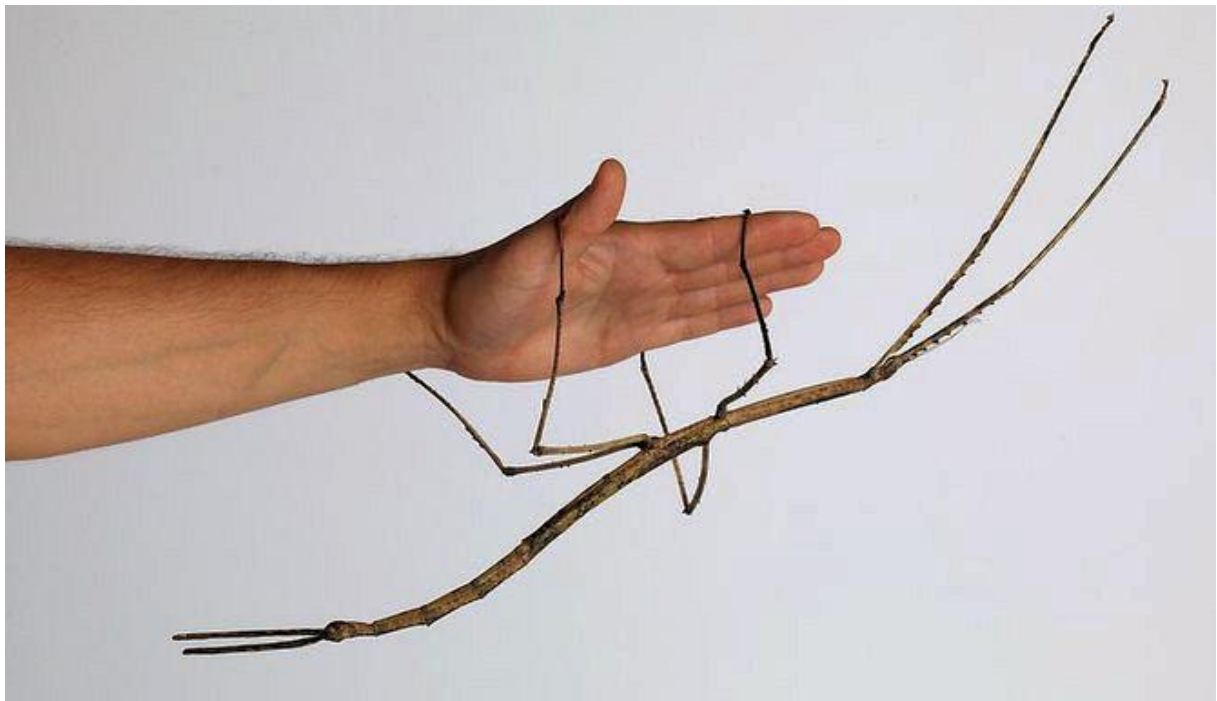
Mais quel est ce véritable monstre ? Il appartient à l'ordre des phasmoptères également appelés phasmes. Il a été nommé *Phryganistria chinensis* Zhao. *Phryganistria* correspond à un genre de la famille des phasmes asiatiques, *chinensis* puisqu'il a été découvert en Chine et Zhao du nom de celui qui l'a découvert.

C'est en effet un scientifique chinois nommé, Zhao Li, qui l'a capturé dans la province de Guangxi en Chine. Mais la "chasse" a été longue puisqu'il a fallu six ans entre le signalement par les habitants de ce "monstre" et sa découverte réelle.

Imaginez un peu sa surprise, même s'il été prévenu de sa grande taille ! Une nuit alors qu'il cherchait des insectes à 1200 mètres d'altitude, il a d'un coup aperçu une ombre de sorte de brindille bizarre. C'était le fameux "monstre" recherché. Les phasmes, qui sont herbivores, ont la particularité de ressembler à des brindilles. En l'examinant de plus près il s'est rendu compte que les pattes étaient aussi longues que son corps !

Cette trouvaille a été faite le 16 août 2014 mais ce n'est que récemment, le 5 mai, que le Musée des Insectes de la Chine de l'Ouest en a fait une communication.

Le *Phryganistria chinensis* Zhao détrône un précédent phasme qui ne mesurait "que" 56,7 centimètres de long.



PHRYGANISTRIA CHINENSIS ZHAO - Affectueuse la bête !

LA RECOLTE SERA POUR L'AN PROCHAIN

Tout au long du printemps vous admiriez votre poirier et imaginiez déjà avec délectation les fruits dont vous pensiez vous régaler. D'ailleurs l'année dernière la récolte a été hyper abondante. Mais en regardant de plus près, horreur il n'y a que très peu de fleurs. Et ça on le sait bien, pas de fleurs, pas de fruits !

Pourtant l'hiver a été doux et les gelées tardives ne sont pas venues, mais alors que se passe-t-il ? Et bien il s'agit d'un phénomène que l'on appelle l'**alternance**. Comme le nom le laisse sous-entendre, cela signifie qu'une année la récolte est abondante alors que l'année suivante elle est médiocre, et ainsi de suite. On parle également de fluctuation interannuelle des fleurs.



Ce que l'on ignore souvent c'est que la floraison, et donc la fructification, se prépare l'année précédente. Pourquoi ? Parce que c'est au printemps que les bourgeons s'ébauchent et se différencient. Botaniquement parlant on parle de méristèmes. Pour faire simple, ces derniers sont des tissus constitués de cellules ; on distingue les méristèmes végétatifs, qui produiront des bourgeons végétatifs qui donneront des racines, des tiges et des feuilles, des méristèmes reproducteurs qui généreront des bourgeons floraux.

Donc cette période de formation est très importante mais le problème est que l'ébauche des bourgeons de l'année $n+1$ se produit pendant la présence des fruits de l'année n . Et à ce moment là la lutte est sévère, chacun veut prendre le maximum de sève pour se développer. A ce petit jeu ce sont les fruits les plus forts qui sortent gagnants, viennent ensuite les bourgeons végétatifs ; et les perdants de ce marathon sont les bourgeons floraux.

Donc plus les fruits sont abondants moins les bourgeons floraux ont de chance de survivre. Ceci explique que l'année suivant une récolte abondante, les fleurs - et donc les fruits - sont beaucoup plus rares. A noter que ce phénomène d'alternance concerne principalement les poiriers, les pommiers, les pruniers et les oliviers.

Une solution ? Oui, c'est de procéder à ce dont nous vous avons déjà entretenus, et que les jardiniers n'aiment pas trop faire, à savoir l'**éclaircissage**.

Pour rappel éclaircir consiste à supprimer des fruits qui sont en surnombre. Après un éclaircissage les bourgeons floraux en formation peuvent réussir à tirer leur épingle du jeu, et c'est ainsi qu'on obtient des récoltes à peu près similaires tous les ans.

Bien sûr d'autres phénomènes peuvent anéantir des récoltes, mais ce seront d'autres chapitres...

MEFIEZ VOUS DES CONTREFACONS



A la belle saison les étals regorgent de fruits et de légumes qui fleurissent bon le soleil. Et parmi ces stars la tomate trône en bonne place. La "mode" revient aux tomates classiques et anciennes comme la "cœur de bœuf". Bien grosse, charnue et côtelée à souhait, elle attire les consommateurs. D'autant plus que ses mérites ont toujours été vantés ainsi que son excellente saveur.

Donc au marché on se laisse tenter sans problème et on s'empresse de rentrer à la maison pour concocter, en se léchant déjà les babines, un bon petit plat avec ces fameuses tomates.

A table ! Et là horreur tous les regards se tournent vers vous, c'est ça la tomate dont tu nous parles tout le temps ? Ce n'est pas qu'elle soit mauvaise mais elle est totalement insipide : pas de jus, une peau dure, pas de texture et surtout aucun goût.

Et oui, cela parce qu'on a simplement oublié de donner quelques précisions aux consommateurs, comme toujours. Il se trouve que les producteurs ont bien remarqué l'engouement de la clientèle pour ces tomates. Et cette petite reine des maraîchers est devenue la reine de la culture industrielle les "contrefaçons" allant bon train. Elles peuvent être ainsi européennes mais aussi japonaises, australiennes...

Dans ces cas ce sont des hybridations qui ont été faites, et la culture intensive permet de les faire pousser très rapidement. "Cœur de bœuf" n'est plus une variété exceptionnelle mais un nom d'emprunt générique pour désigner une forme. On est bien loin de la culture de plein champ de la "vraie" tomate cœur de bœuf de nos parents.

Bien sûr ce n'est pas un scandale sur le plan sanitaire, puisqu'il n'y a pas de risque au niveau de la santé, mais c'en est quand même un aux niveaux financier et gustatif. Encore une fois les consommateurs que nous sommes sont pris pour des pigeons.

La DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) a été saisie de cette affaire dont l'ampleur ne cesse de grandir. Elle s'active donc pour faire la chasse aux fraudeurs, mais...

L'OUTIL DU MOIS



Parmi le matériel de jardin ancestral on trouve la brouette. Son origine est un peu incertaine mais elle aurait été inventée par les chinois au début de notre ère et arrivée en Europe aux alentours du 10^{ème} siècle.

En acier ou en plastique, à une roue ou à deux, il en existe de toutes les tailles à adapter en fonction de la grandeur du jardin. Même les brouettes pliables peuvent rendre des services dans les petits espaces.

La première "astuce" à connaître pour choisir sa brouette est que plus ses pieds sont éloignés, plus elle sera stable. Ensuite il faut penser à adapter sa forme et sa taille à la personne qui l'utilise. En effet pour la manœuvrer facilement, sans se faire mal au dos, il faut se tenir droit avec les bras tendus. En règle générale une brouette à une roue est suffisante pour la plupart des jardins ; celle avec deux roues est davantage réservée pour les très grands espaces et/ou pour les charges lourdes.

Si vous avez une vieille brouette en bois ou autre, ne la jetez pas. Utilisez-la comme un accessoire de jardin ; en installant des pots de fleurs dedans vous obtiendrez une superbe décoration.

LE SAVIEZ-VOUS ?



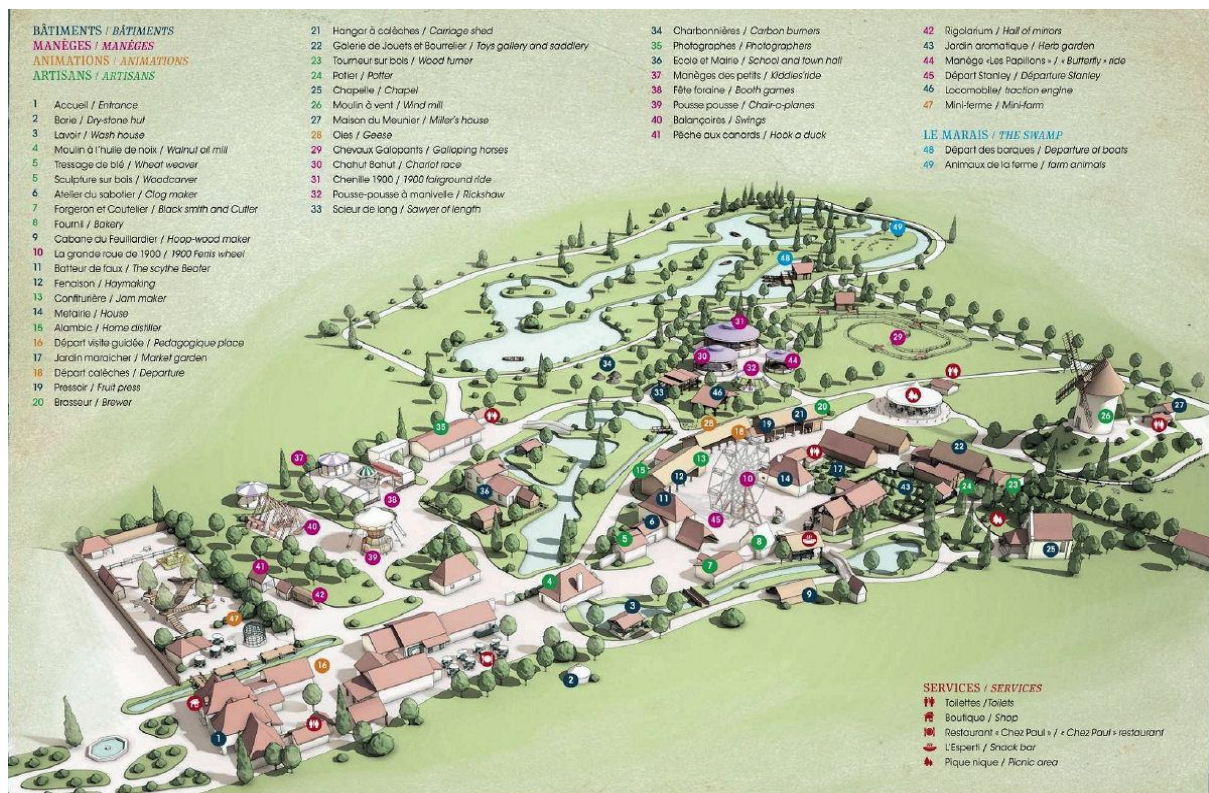
On entend parler de plus en plus de végane et de véganisme, mais savez-vous ce que c'est ?

Et bien la personne qui pratique le véganisme ne consomme aucun produit d'origine animale. Lorsqu'on est végane on bannit de son alimentation la viande, le poisson, les œufs, tous les produits laitiers, les fromages, le miel...

Un peu comme le végétalisme alors ? Oui, mais en beaucoup plus poussé car c'est vraiment tout un mode de vie, une idéologie.

Le "vrai" végane va plus loin puisqu'il ne porte pas de vêtements en laine, en soie, en cuir... Il ne tolère aucun loisir utilisant les animaux, les enfants ne vont ni au zoo ni au cirque. Bien sûr il vérifie également que les produits cosmétiques ou de toilette ainsi que les médicaments n'ont pas été testés sur des animaux. Dans l'entretien de la maison le véganisme joue également puisque les meubles ne peuvent pas être entretenus avec de la cire... d'abeille.

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Rendons nous au Bugue, en Dordogne. Située dans la vallée de la Vézère, donc dans le Périgord Noir, c'est une petite ville très pittoresque qui nous propose la visite de son écomusée... Le village du Bournat. Plonger dans la vie quotidienne de ses habitants en 1900, c'est le postulat réussi.

On déambule dans le village, on découvre les fermes bien sûr avec les animaux qui s'ébattent en liberté pour certains comme les canards et les oies. Un grand potager, avec des légumes mais également des plantes aromatiques, est cultivé sur place. Naturellement c'est fait selon les méthodes et avec l'outillage de l'époque. Les moyens de transport sont également là avec, par exemple, une vieille locomotive ; vous pourrez même faire une balade en calèche ou en vieille voiture.

Les artisans, en costumes d'époque, sont nombreux et l'on peut les observer travailler. C'est le moment de découvrir les gestes d'antan et l'outillage du coutelier, du meunier, du boulanger, du potier, de la fileuse de laine, du menuisier... Dans une ambiance très conviviale ils partagent leur savoir-faire. Au bord de la rivière les lavandières chantonnet gaïement. Vous pourrez visiter l'étable, une maison, mais également la salle de classe. Cette dernière est vraiment pittoresque, on est bien loin des ordinateurs et des tablettes !

Le Bournat porte bien son nom puisqu'en occitan cela signifie la ruche. Effectivement cela bouge dans tous les coins et on ne sait plus où porter les yeux. C'est d'autant plus vrai que des personnages évoluent sans cesse dans les "rues" jouant des scènes de la vie courante de 1900.

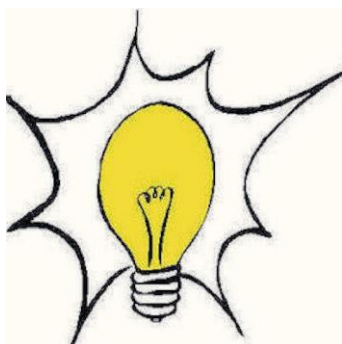
A ses débuts, en 1992, le Bournat ne proposait que quelques animations, je l'ai bien connu à cette époque, mais c'est devenu maintenant un vrai parc à thème. Il y a ainsi une fête foraine avec toutes sortes de manèges et de jeux qui respectent toujours les critères du début du siècle dernier.

Dans les restaurants, il y en a pour toutes les bourses, vous pourrez déguster les légumes du potager mais également les produits de la région. Et ils sont nombreux dans le Périgord noir ! De quoi passer une très agréable journée en famille, faites-nous confiance vous ne le regretterez pas. Et puis quelle émotion après cette immersion dans un passé encore récent, qui nous rappellera la vie de nos grands parents.

Les alentours méritent également d'être visités car le département de la Dordogne est bien verdoyant avec une flore sauvage très diversifiée.

ALBUM PHOTO

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Les deux astuces de ce mois-ci sont font appel à des végétaux, preuve que la récupération a du bon et que tout peut s'utiliser.

- Lorsque vous enlevez les gourmands des tomates ne les jetez pas mais mettez les au pied de vos choux, ils feront fuir les chenilles qui les parasitent.
- Vous avez des citrons qui commencent à pourrir ? Ne les jetez pas. Installez-les sur le passage des fourmis ou près des végétaux envahis. Elles délaieront vos plantes.

UN BALLON FLORAL



La plante que nous vous proposons ici est aussi un clin d'œil à l'Euro de football qui va bientôt démarrer.

Des fleurs d'un beau bleu clair au jardin ? C'est ce que donne le platycodon. De la famille des campanulacées il est originaire d'Asie.

Il mérite vraiment sa place dans le jardin d'autant plus qu'il est vivace et facile de culture.

Il est également appelé "Fleur ballon" en référence à la forme de ses boutons floraux. Ces derniers, d'une manière très originale, se gonflent avant d'éclore formant ainsi de vrais ballons. Ensuite les fleurs ressemblent à des coupes étoilées, comme des grosses campanules.

La seule précaution à prendre est de ne pas le déplacer car il déteste cela. Il demande deux ans pour bien s'installer et former un beau coussin floral.

Il se plait aussi bien en pleine terre qu'en pot.

IL EST HAUT EN COULEUR



Une fleur haute en couleur pour le jardin ou la maison ? Avec le gerbera vous serez comblé(e). Il appartient à la famille des Astéracées et est également appelé "Marguerite du Transvaal" et "Pissenlit du Cap".

Originaire d'Afrique du Sud, il a été nommé gerbera en hommage à un botaniste allemand Traugott Gerber.

C'est un frileux qui doit être cultivé en pot dans la plupart des régions, mais il resplendit au jardin à la belle saison.

Les fleurs, qui ressemblent à des grandes marguerites, sont très vives, abondantes et de longue durée. De plus elles attirent les abeilles et les papillons. Les fleurs coupées permettent de réaliser de superbes bouquets de bonne tenue en vase.

Il s'acclimate également bien en intérieur et fait partie des plantes dépolluantes.

EGALEMENT NOMME HERBE AIGUILLEE



Une herbe fine à la saveur délicate et facile à cultiver ? Adoptez le cerfeuil. De nom latin *Anthriscus Cerefolium*, il appartient à la famille des Apiacées. Il est aussi nommé "Cerfeuil des Jardins" et "Herbe Aiguillée".

Originaire du Moyen-Orient il est cultivé depuis des siècles et a connu son apogée en France au Moyen-âge. Il a fait longtemps partie des jardins des simples. Il a la réputation d'avoir des propriétés apéritives. De plus il est riche en vitamines et en sels minéraux.

Il est souvent délaissé depuis quelques années, car considéré comme le parent pauvre du persil. Cette qualification est d'ailleurs étrange car la saveur du cerfeuil est très raffinée.

Il mérite donc sa place au jardin ou même simplement sur le rebord de la fenêtre.

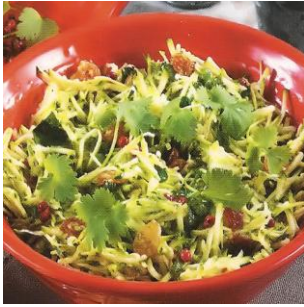
LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS



RESTAURANT ITHAA UNDERSEA AUX MALDIVES

Déjeuner ou dîner cinq mètres sous l'eau, au beau milieu de la faune aquatique où foisonnent et se côtoient murènes, poissons-clowns, poissons chirurgiens, néons-fusiliers...

COURGETTES EN SALADE



Une salade rapide à faire, toute en fraîcheur pour une entrée légère.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : Sans.

Temps de Macération : 15 Minutes.

Ingrédients :

600 grammes de courgettes

5 cuillers à soupe d'huile

2 cuillers à soupe de raisins secs

2 cuillers à soupe de persil ciselé ou de coriandre

1 cuiller à soupe de vinaigre balsamique

1 cuiller à soupe de jus de citron

½ cuiller à café de baies roses concassées

Sel et Poivre

Préparation :

Préparer la sauce dans le saladier de présentation en mettant le vinaigre, le jus de citron, le sel et le poivre. Incorporer l'huile en fouettant pour émulsionner. Ajouter les raisins, les baies roses et le persil en mélangeant. Mettre de côté et laisser macérer pendant 15 minutes.

Laver les courgettes et les essuyer. Couper les deux extrémités mais ne surtout pas les peler. Préparer un saladier avec de l'eau bien glacée. Râper les courgettes et les plonger au fur et à mesure dans ce saladier afin de les raffermir. Egoutter les courgettes puis les essorer dans un torchon propre. Il faut bien enlever l'excès d'eau.

Les ajouter dans le saladier de sauce en remuant bien..

BROCHETTES DE DINDE



Des brochettes parfumées et pas sèches grâce à la marinade.
Les tomates cerise apportent également de la fraîcheur.

Recette pour 8 Brochettes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes environ.

Temps de Macération : 15 Minutes.

Ingrédients :

700 grammes de blanc de dinde

280 grammes de tomates cerise

250 grammes d'aubergines

Basilic (environ 30 grammes)

2 gousses d'ail

4 cuillers à soupe d'huile

Préparation :

Laver le basilic, l'égoutter et le ciseler.

Laver les tomates cerise.

Laver les aubergines, les essuyer et les couper en cubes.

Couper la dinde en cubes.

Eplucher l'ail et l'écraser.

Dans un saladier mettre le basilic, l'ail et l'huile en fouettant pour émulsionner la marinade.

Incorporer ensuite les tomates cerise ainsi que les cubes d'aubergines et de dinde. Mélanger pour que tous les ingrédients soient bien enrobés. Mettre un couvercle sur le saladier et laisser mariner, à température ambiante, pendant 15 minutes.

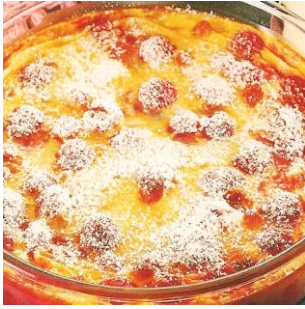
Préparer les brochettes, en alternant les cubes de dinde et d'aubergines ainsi que les tomates cerise, puis les saler et les poivrer.

Pour la cuisson vérifier que la dinde soit cuite à cœur.

Suggestion :

Ces brochettes peuvent bien sûr être cuites au barbecue mais également sur le grill du four.

FLAN AUX FRAMBOISES



Rapide et facile à faire, un vrai régal pour tous.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Temps de Macération : 30 Minutes.

Ingrédients :

350 grammes de framboises

30 grammes de farine

40 centilitres de crème anglaise à la vanille. N'ayez pas de complexes à utiliser de la crème prête à l'emploi en brique.

2 œufs

2 cuillers à soupe de Rhum ou de Grand-Marnier

1 cuiller à soupe de sucre glace

Préparation :

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

Mettre les framboises dans une assiette creuse et les mélanger délicatement à l'alcool. Laisser macérer à l'air libre pendant 30 minutes.

Mettre ensuite les framboises dans le fond d'un plat à gratin.

Mettre les œufs dans un saladier et les battre en omelette. Ajouter la farine petit à petit en remuant bien. Incorporer ensuite la crème anglaise. Bien mélanger afin d'avoir une texture homogène.

Verser cette préparation sur les framboises.

Enfourner pendant 30 minutes.

Dès la sortie du four, répartir le sucre glace sur le clafoutis.

Servir dans le plat de cuisson et déguster.

Certains le préfèrent tiède, nous c'est froid...

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

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.japantimes.co.jp/>

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

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

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

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

<http://www.northofthedordogne.com/fr/>

<http://bellesballades.canalblog.com/>

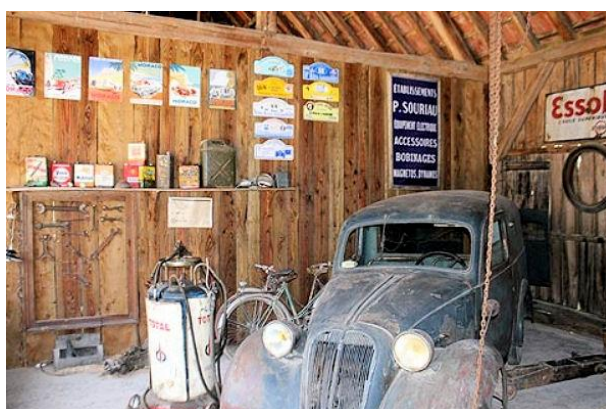
<http://www.sites-et-cie.com/>

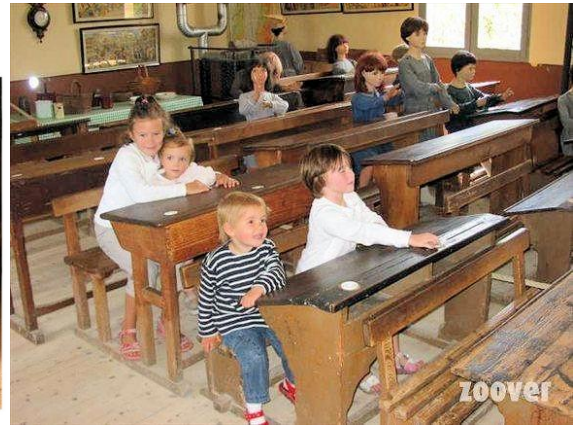
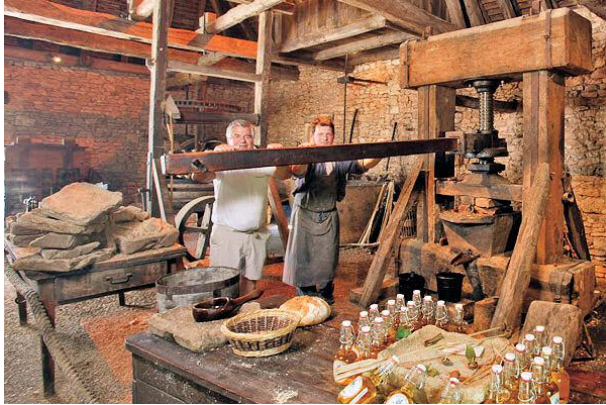
Retour au sommaire

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

L'ALBUM SUR LE VILLAGE DU BOURNAT DEBUTE A LA PAGE SUIVANTE

ALBUM LE BOURNAT









les balançoires



le chamboule-tout

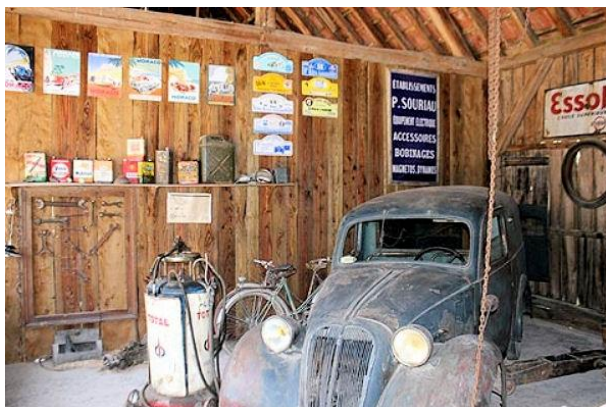


les chevaux galopants





les autob' du Bournot, le pousse-pousse



[RETOUR A LA CARTE POSTALE](#)

[RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER](#)