

HOMEJARDIN - Newsletter N°90 – 30 SEPT. 2016

SOMMAIRE

Bonjour

En octobre au jardin

Sur votre agenda d'octobre

Une vraie menace pour l'environnement

Objectif printemps

Cuisine fusion ?

Tout est bon dans le poisson

Ne les oublions pas cet hiver

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

Belle en toute saison

Le joker parfait

Un légume-bulbe ancien

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Et oui, nous voilà déjà en plein automne avec le mois d'octobre. C'est le moment de bien profiter des derniers beaux jours que l'arrière-saison nous réserve bien souvent. Et peut-être même que l'été indien sera là ?

N'oubliez pas que dans la nuit du 29 au 30, c'est le passage à l'horaire d'hiver. Comme deux fois par an, beaucoup sont perturbés par ce décalage. Les médecins estiment qu'il faut une semaine pour que l'organisme reprenne le bon rythme. Par contre l'avantage de ce passage à l'hiver d'hiver c'est que nous gagnons une heure de sommeil. 😊

L'automne c'est également la pleine saison des champignons, bien que cette année n'ait pas été idéale pour eux. Nous en profitons pour rappeler que leur cueillette en forêt est réservée aux personnes qui s'y connaissent bien. Sinon il faut montrer sa récolte en pharmacie avant toute consommation. En effet tous les ans de nombreuses personnes sont intoxiquées par des champignons non comestibles. N'oubliez pas non plus qu'un seul, même tout petit champignon toxique, contamine tout le panier.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



C'est l'automne mais au jardin la principale activité consiste à préparer le printemps. Et oui au jardin, comme pour les collections haute couture des créateurs, on anticipe toujours sur les saisons.

Ainsi démarrent les plantations d'arbres et d'arbustes qui pourront s'étaler sur plusieurs mois. Ce sont principalement ceux à feuillage persistant et les conifères qui sont concernés.

Installer les vivaces, les bulbes printaniers, bouturer, diviser, tailler... Que de travail.

Sans compter que, surtout dans les régions à climat peu clément, il faut commencer à prévoir les quartiers d'hiver pour les plantes fragiles et les protections pour celles qui peuvent rester à l'extérieur mais craignent quand même le froid.

Nous le répétons souvent mais pensez bien à mettre des étiquettes à l'emplacement des vivaces qui entrent en période d'hivernage. En effet celles-ci disparaissent l'hiver pour mieux réapparaître au printemps. Or sans repère on risque d'abimer les racines pendant les travaux de la terre. Résultat on cherche désespérément nos plantes l'année suivante. C'est certainement une évidence pour beaucoup mais ça arrive tellement de fois aussi...

VOTRE AGENDA D'OCTOBRE



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 !

UNE VRAIE MENACE POUR NOTRE ENVIRONNEMENT

Nous vous avons déjà parlé de la pyrale du buis, un véritable fléau.

C'est un petit papillon nocturne qui est apparu dans l'est de la France, en Alsace, en 2008. Il est arrivé lors d'importation de plants asiatiques. Depuis son développement est fulgurant et de nombreux départements sont envahis.

Envahissement est vraiment le terme adapté car non seulement elle détruit les buis mais en plus elle perturbe le quotidien de nombreuses personnes.

La pyrale pond ses œufs sur les feuilles du buis. Les chenilles dévorent ensuite allègrement tout le feuillage. En cas de grande invasion elle agresse les tiges entraînant leur dessèchement complet. Du fait que la sève ne peut plus circuler correctement, la plante meurt. En outre la pyrale est active puisqu'elle se reproduit quatre fois par an.

Bon nombre de particuliers sont concernés mais également des parcs. Le buis est en effet une plante emblématique des jardins à la française. Du château de Grignan dans la Drôme au Château de Versailles dans les Yvelines, en passant par les châteaux de la Loire, personne n'est épargné.

A l'heure actuelle les seuls "vrais" traitements qui ont été effectués sont des pulvérisations avec du **Bacillus Thuringiensis**. L'efficacité est incontestée, sur les chenilles uniquement, mais pas suffisante en cas de grande invasion. De plus il ne faut surtout pas rater une période de ponte ce qui n'est pas toujours évident. Des **pièges à phéromones** sont également relativement efficaces mais toujours chez les particuliers. Dans les grands jardins ou dans les forêts ils sont insuffisants.

Les buis asséchés sont une véritable catastrophe pour l'écosystème des forêts et des parcs. Ils entraînent également des risques d'incendie.

Dans certaines régions c'est également un véritable fléau pour les habitants. Comme nous le disions ci-avant la pyrale est un papillon nocturne, donc attirée par la lumière. Les personnes concernées doivent, le soir venu, se calfeutrer dans les maisons fermées tellement les papillons sont nombreux. Il n'est plus question de dîner tranquillement sur la terrasse.



Une autre solution ? Peut-être bien... D'après les chercheurs il semblerait qu'un parasitoïde qui pond dans les œufs soit efficace. Les analyses sont encore en cours mais des lâchers devraient être faits l'année prochaine. Il faut également espérer que l'hiver soit assez rigoureux afin de tuer les chenilles qui hivernent dans les cocons, cela limitera naturellement la population. A suivre.

OBJECTIF PRINTEMPS



Jardiner c'est toujours prévoir et en automne le jardinier commence donc à aménager son jardin pour le printemps. Outre les arbres, les arbustes et les vivaces c'est la pleine période pour mettre en place les bulbes qui illumineront le jardin au printemps prochain.

Les jardinerie, en ligne comme physiques, regorgent de bulbes et proposent bien souvent des offres alléchantes. Mais attention, comme toujours, à ne pas se lancer bille en tête au risque d'être déçu.

En effet pour une belle floraison des bulbes quelques précautions sont à prendre dès l'achat. Le premier critère est que les bulbes ne doivent présenter aucune blessure et être entourés d'une enveloppe bien saine.

Pour certaines fleurs, comme les tulipes, l'indication d'un calibre doit être précisée. Le calibre correspond à la grosseur du bulbe. Plus le calibre est gros plus la floraison sera belle. Pourquoi ? Simplement parce que cela signifie qu'il a bien engrangé des réserves nutritives.

Attention également, les bulbes pourrissent très rapidement. Si vous en achetez dans des emballages en plastique il faut les déballer rapidement. Les poser sur une feuille de papier journal et les entreposer dans un local frais et sombre. Bien sûr la plantation doit quand même se faire le plus rapidement possible.

Toujours pour éviter les risques de pourriture, penser à bien alléger la terre avec du sable si c'est nécessaire.

Vos bulbes, installés en pleine terre, ne donnent rien au printemps ? Ils peuvent être pourris en cas de mauvais drainage de la terre. Mais le plus souvent c'est qu'ils ont servis de repas aux petits rongeurs. Et oui, les campagnols et autres adorent tous les bulbes. Ils dégustent d'ailleurs, à la mauvaise saison, aussi bien ceux qui sont entreposés que ceux qui sont mis en pleine terre. Pour les empêcher de les grignoter il est préférable de planter les fleurs dans des paniers à bulbes et/ou de les entourer d'un grillage.

Pensez également que les bulbes sont du plus bel effet au pied des arbres au feuillage caduc et ceux qui sont précoces dans la pelouse.

Dans notre dossier concernant la [plantation des bulbes](#) vous trouverez des conseils pour qu'ils fleurissent au mieux au printemps. Pour une maison fleurie cet hiver, ne pas hésiter à pratiquer le [forçage des bulbes](#).

BAH TOUT LE MONDE PRATIQUE LA CUISINE FUSION



En cuisine il y a, soit disant, toujours des nouveautés. Par exemple on parle beaucoup de "revisiter" les plats. Cela consiste en fait à transformer un plat en utilisant les mêmes ingrédients de base. Ainsi une tarte au citron est revue dans une verrine avec une crème citronnée, un crumble et des petites meringues par exemple.

Mais savez-vous ce qu'est la "cuisine fusion" ? Une expression bizarre qui n'a rien de chimique mais qui correspond à un brassage de cultures. Le principe est donc de mélanger plusieurs types de cuisine. Ainsi un

plat exotique est préparé avec nos produits du terroir tandis qu'un plat traditionnel est cuisiné avec des produits exotiques. Dans ce principe les makis se préparent avec des endives ou des poireaux, et la blanquette de veau se transforme avec de la dinde et du lait de coco et est agrémentée de gingembre. Pourquoi pas mais parfois, à vouloir trop mélanger les saveurs, ce n'est plus une cuisine fusion mais un micmac qui donne une cuisine "confusion".

L'histoire de la cuisine fusion est très vague. Il semblerait qu'elle commence à apparaître dans les années 1970 sous l'égide de grands chefs comme Alain Sanderens. Le développement de cette

cuisine s'est fait tout d'abord aux Etats-Unis en commençant par New-York. Elle est connue en Europe et en France dans les années 80/90 mais s'est vraiment faite remarquer plus récemment avec les nombreuses émissions culinaires télévisées.

Une véritable invention et révolution ? Et bien non toujours pas. Si l'on remonte plus loin dans l'histoire on trouve déjà, depuis le Moyen-âge une grande évolution dans la cuisine et un métissage grâce aux invasions, aux colonies, à la route des épices... En plus ce type de cuisine, les ménagères le pratiquent depuis des siècles en adaptant des recettes aux produits régionaux, au goût des convives... Nous fusionnons donc, même sans le savoir !

TOUT EST BON DANS LE POISSON



Avant de consommer un poisson, vous le nettoyez et mettez les écailles à la poubelle, ce qui est tout à fait logique. Et bien des chercheurs indiens de l'université de Jadavpur, Sujoy Kumar Ghosh et Dipankar Mandal, ont eu une idée plus que lumineuse. Imaginez un peu ils produisent de l'électricité grâce à ces déchets.

Comment est-ce possible ? Une écaille est constituée de millions de minuscules fibres de collagène. Elles sont vraiment infinitésimales puisqu'elles sont vingt mille fois plus fines qu'un cheveu, on parle de nano-fibres. Lorsqu'on agite ces fibres, qui sont parfaitement alignées, et qu'on les relie avec un film électrique on constate qu'elles génèrent un courant.

Les premiers tests ont été faits avec les écailles d'une carpe indienne, la catla. Cette matière première est gratuite puisque récupérée dans les conserveries. Bien sûr les écailles sont préalablement traitées pour éliminer l'odeur de poisson.

Le résultat ? Grâce à une seule écaille, les chercheurs ont fait fonctionner une petite ampoule bleue ou cinquante lampes LED bleues !

Le but ? Bien sûr il n'est pas question d'alimenter une centrale mais les débouchés sont plus qu'intéressants. En effet ils concerneraient principalement la médecine pour alimenter des prothèses implantées dans le corps comme un pacemaker. Peu de risque de rejet du fait que le collagène est une substance déjà contenue dans le corps humain. Une autre piste, toujours médicale, serait de pouvoir injecter dans le sang de molécules spécifiques pour emmener des médicaments jusqu'aux cellules malades. C'est là que les écailles de poissons entreraient en jeu car elles permettraient, grâce aux mouvements du corps, de produire de l'électricité pour que les molécules puissent atteindre leur but.

C'est sûr, maintenant nous ne regarderons plus les poissons de la même manière.

NE LES OUBLIONS PAS CET HIVER

Avec la mauvaise saison qui pointe son nez on commence à penser aux petits oiseaux du jardin. Et oui, nous voulons tous les aider pour qu'ils restent chez nous et profiter de leur chant mais également de leur grande activité à détruire des parasites.



Il est donc temps de penser à nettoyer et/ou rénover les mangeoires entre autres. Mais attention quand même, pas de précipitation, à vouloir trop bien faire il arrive qu'on leur nuise. Il ne faut en effet pas les nourrir trop tôt en saison pour ne pas créer une dépendance. Sauf très mauvaises conditions climatiques, il est de règle de commencer à leur apporter de la nourriture à partir de la mi-novembre.

Il est également important de connaître les oiseaux qui fréquentent notre jardin. En effet ils ne se nourrissent pas tous de la même manière. Si vous n'installez que des mangeoires

suspendues, ceux qui mangent au sol, comme les pinsons, ne pourront pas assouvir leur faim dans votre restaurant. Bien sûr l'idéal est d'installer les deux systèmes.

Et surtout pensez bien à toujours laisser de l'eau pour qu'ils puissent s'hydrater.

Mais au fait comment font-ils pour se protéger au mieux du froid. Là encore Dame Nature fait bien les choses car, en début d'automne, leur plumage change et devient plus abondant pour une protection accrue. Ensuite entre en jeu la thermorégulation : les oiseaux gonflent leurs plumes afin d'emprisonner de l'air, ce qui isole leur corps du froid.

Par contre la contrepartie de ce phénomène naturel génial est qu'ils dépensent beaucoup d'énergie, ils doivent donc bien s'alimenter. C'est pour cela que même s'ils ont tendance à se gaver en automne il faut quand même les aider en hiver.

Dans notre dossier concernant les [oiseaux en hiver](#) vous trouverez de nombreux conseils pour leur permettre de passer au mieux la mauvaise saison dans votre jardin.

L'OUTIL DU MOIS



Ceux qui ont un jardin assez grand, et surtout des arbres à feuilles caduques, ne connaissent que trop bien la corvée du ramassage des feuilles mortes.

Pour éviter un ratissage fastidieux n'hésitez pas à vous procurer un souffleur. Le choix est multiple puisqu'il pourra s'agir d'un souffleur simple, d'un souffleur/aspirateur ou d'un souffleur/aspirateur/broyeur.

Le premier regroupe les feuilles en tas ce qui permet de les ramasser plus facilement. Le souffleur aspirateur agit comme le premier mais en plus il récupère les feuilles dans un sac. Le dernier modèle est plus sophistiqué puisqu'il dispose aussi d'un système qui fait office de broyeur à l'entrée du sac. Ce dernier est vraiment idéal, même pour les petites surfaces, puisqu'il permet de réduire les déchets d'environ 15 fois. De plus tous les débris végétaux, qui sont bien émiettés, peuvent être utilisés directement dans le tas de [compost](#) (à condition bien sûr que les feuilles aspirées soient saines).

Le souffleur peut être sans fil (à batterie), électrique ou thermique. Le choix est bien sûr à adapter en fonction de la superficie du jardin, de la quantité d'arbres et du... budget.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Peut-être en avez-vous entendu parler, mais l'éclair le plus long du monde est français. Non, ne parlons pas de la délicieuse pâtisserie mais bien de l'éclair qui se produit lors d'un orage.

L'homologation de ce record a été faite par l'Organisation Météorologique Mondiale (OMM) le vendredi 16 septembre 2012. L'éclair en question s'est produit le 30 août 2012 et a frappé le sud-est de la France.

Il s'est produit à cheval sur deux départements. En effet il est "né" au-dessus de Mirabel, un village de l'Ardèche et s'est dissipé à proximité du village de Tavernes dans le Var.

Cet éclair a duré sans discontinuer pendant 7,74 secondes sur une distance de 200 kilomètres.

L'OMM a précisé qu'il s'agissait d'une décharge électrique de nuage à nuage, donc d'un éclair pratiquement horizontal.

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Partons de l'autre côté de l'Atlantique pour une visite absolument mystérieuse. Nous allons en Californie, et plus précisément vers une petite ville nommée Santa Cruz au sud de San Francisco.

Impossible d'aller dans cette région sans visiter le "Mystery Spot". Situé au cœur d'une forêt au pied d'une montagne, c'est un lieu absolument étrange où les lois de la gravité sont mises à mal. Il s'agit d'une maison tout en bois où rien ne se passe comme ailleurs. Dans ce lieu comme nulle part ailleurs on devient fou à essayer de comprendre ce qui se passe. Par exemple si vous essayez de faire rouler un ballon sur le sol, il reviendra systématiquement vers vous. Posez, toujours sur le sol, un bâton comme un manche à balai et surprise, il tient debout tout seul ! Les petits semblent avoir la même taille que les grands... Tout est surréaliste.

Cet endroit a été découvert en 1939 et vous imaginez bien que l'esprit des gens a travaillé pour solutionner cette étrangeté. Des idées plus ou moins loufoques ont été émises comme un système mis en place par et pour les extra-terrestres afin de pouvoir orienter leurs soucoupes volantes. C'est vers le début des années 1980 que le mystère aurait été éclairci. En fait la construction a été faite pour créer une illusion d'optique afin que le cerveau humain soit perturbé. On a l'impression que la maison est construite sur un terrain bien plat, ce qui donne une sensation de balancement constant à l'intérieur. L'illusion d'optique et les sensations ressenties proviennent du fait que tout l'environnement est très curieusement incliné ; cela perturbe toutes les perspectives. Bien sûr lorsqu'on visite le Mystery Spot les guides ne parlent pas vraiment de cette théorie. L'irrationalité doit toujours être présente pour que ce parc d'attraction garde ses secrets et continue d'attirer de nombreux visiteurs.

Si vous n'avez pas fait le plein d'insolite, il ne faut pas hésiter à aller faire un tour à Felton, qui appartient au comté de Santa-Cruz.



Vous pourrez y visiter le "Big Foot Discovery Project and Museum". Et oui, c'est un musée entièrement dédié à Big Foot. Les avis sont très partagés à propos de ce gentil "monstre" : mythe, canular, légende urbaine ou réalité ? Pour Michael Rigg, passionné de paléanthropologie, il existe bel et bien. Il en apporte d'ailleurs les preuves, accumulées pendant 50 ans de recherches, dans ce musée.

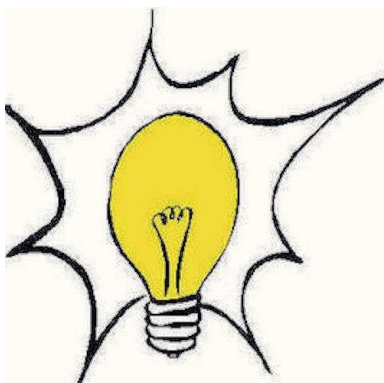


Incontournable aussi le Henry Cowell Redwoods State Park vous attend avec ses séquoias géants. Un des plus grands mesure près de 85 mètres de haut pour presque 5 mètres de large. Une balade mémorable dans la nature

Ne quittez pas la région sans profiter de la plage pour faire du surf, un des sports emblématiques de la région. Vous aurez peut-être même l'occasion d'admirer des dauphins, au printemps surtout.

ALBUM PHOTO

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



- Pensez lors de vos balades en forêt à ramasser les bogues, les coques épineuses des châtaignes et des marrons. Ensuite vous les conservez jusqu'au printemps prochain. Pourquoi ? Elles vous rendront bien des services en entourant vos jeunes plants de salades par exemple ; les escargots et les limaces ne pourront pas passer dessus, ils se détourneront alors.

- Une petite astuce pour tous les bricoleurs. On est toujours embêtés pour ranger les petites choses comme les clous, les attaches pour les végétaux, les fusibles... Les bocaux à confiture rendent bien des services puisqu'ils sont transparents, on visualise

tout de suite ce qu'ils contiennent. Pour les ranger il suffit de fixer les couvercles sous une étagère avec des vis par exemple. Il ne reste plus qu'installer les bocaux en les vissant. A noter que cette astuce est également utile pour les couturières et les passionnés de loisirs créatifs.

BELLE EN TOUTE SAISON



Une petite plante décorative toute l'année, qui se cultive aussi bien en pleine terre qu'en pot, cela vous tente ? Alors adoptez la Gaulthérie couchée.

De nom latin, Gaultheria procumbens, elle appartient à la famille des Ericacées. Elle est également appelée "Palommier", "Thé de Terre-Neuve", "Thé des Bois" et Thé du Canada".

Très trapue et dense, c'est une vivace qui forme un beau tapis végétal grâce à ses stolons.

Ses feuilles sont persistantes et aromatiques, on en extrait d'ailleurs une huile essentielle que l'on trouve sous le nom de wintergreen.

Ses fleurs estivales sont abondantes et, surtout, elles donnent naissance à des petites baies. Celles-ci restent tout l'hiver en place et sont très décoratives.

LE JOKER PARFAIT



Comme nous l'avons vu plus haut les buis sont mis à mal en ce moment. Les jardiniers qui pratiquent l'art de la topiaire ainsi que ceux qui aiment créer des petites séparations dans les carrés de culture sont désespérés.

Un petit arbuste vivace peut venir à leur secours, c'est le **Myrte de Tarente**. De la famille des Myrtacées il est également appelé "Myrte Tarentin" ou "Myrte à Petites Feuilles".

Formant un petit buisson bien dense et compact il supporte très bien les tailles. Il se cultive aussi bien en pleine terre qu'en pot.

Originaire d'Italie dans la région de Tarente d'où son nom, il fait partie des plantes dites méditerranéennes qui supportent bien la sécheresse.

En plus ses fleurs sont attractives pour les insectes pollinisateurs et donnent naissance à des baies bien charnues qui restent en place tout l'hiver. Ces dernières sont le grand plaisir des petits oiseaux à la mauvaise saison.

UN LEGUME-BULBE ANCIEN



Parmi les légumes bulbes les moins exigeants en culture, l'**échalote** tient une des premières places. De nom latin *Allium Ascalonicum* elle appartient à la famille des Alliacees.

Il en existe de nombreuses variétés, mais octobre est la bonne époque pour mettre en terre les caïeux d'échalotes grises.

Elle est utilisée depuis la nuit des temps puisque les Egyptiens et les Perses la considéraient déjà comme une plante sacrée.

Elle est originaire d'Orient. Son nom vient d'un ancien port d'Israël, Ascalon. Elle est apparue en France après l'époque des croisades. Elle est rapidement adoptée dans les jardins familiaux et à la table des grands. Vers la fin du 12^{ème} siècle les premières exploitations d'échalote naissent.

Traditionnelle dans la cuisine française, elle a une saveur fine et plus délicate que l'oignon. Elle se déguste crue ou cuite. Il ne faut pas oublier également que les feuilles sont comestibles, elles remplacent la ciboule.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS



CAVE D'AUERBACH (LEIPZIG – Allemagne)

La cave « Auerbachs Keller » est de nos jours une auberge des plus connues dans le monde entier. C'est surtout Johann Wolfgang Von Goethe qui l'a faite connaître car il la fréquentait régulièrement. Depuis son ouverture, en 1525, cette auberge aurait accueilli 92 millions de convives...

TOURNEZ VITE LA PAGE ET... BON APPETIT !

SALADE DE MÂCHE AUX POIRES



Si elle est assez traditionnelle cette salade est un régal.
L'association de la mâche, de la poire et du roquefort est vraiment au top.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 20 Minutes.
Temps de Cuisson : Sans.

Ingrédients :

400 grammes de mâche
80 grammes de roquefort
2 poires
½ citron
8 à 10 noix
3 cuillers à soupe d'huile
1 cuiller à soupe de vinaigre
Sel et Poivre

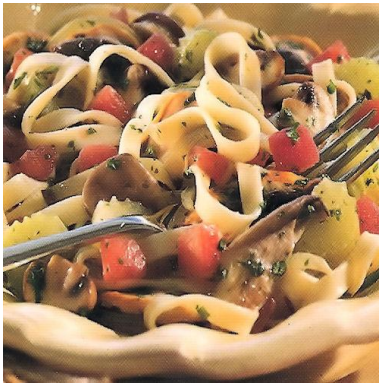
Préparation :

Laver et essorer la mâche.
Concasser grossièrement les noix.
Presser le citron et mettre le jus de côté.
Peler les poires, les couper en deux et enlever les pépins. Les couper ensuite en fines lamelles. Verser dessus le jus de citron pour que les poires ne noircissent pas.
Mettre dans un saladier le vinaigre, le sel et le poivre ainsi que l'huile et émulsionner. Incorporer la mâche et mélanger.
Disposer la mâche sur un plat ou sur des assiettes individuelles. Ajouter ensuite les lamelles de poires citronnées.
Terminer en parsemant le roquefort et les noix.

Conseils et Suggestions :

Pour une saveur plus prononcée il est possible de mettre 2 cuillers à soupe d'huile de noix et une cuiller à soupe d'huile d'arachide.

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS



Bien équilibrées les tagliatelles aux champignons sont pleines d'énergie grâce aux sucres lents.

Le céleri-branché apporte de la fraîcheur.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 minutes.

Ingrédients :

450 grammes de champignons des bois

350 grammes de tomates

350 grammes de tagliatelles

Céleri-branché (environ 100 grammes)

4 gousses d'ail

Persil

1 oignon

4 cuillers à soupe d'huile (d'olive de préférence)

4 cuillers à soupe de parmesan

Sel et Poivre

Préparation :

Eplucher l'oignon et l'ail et les émincer.

Préparer le céleri-branché en le passant sous l'eau claire. Supprimer les fils avant de le peler avec l'économe. L'émincer finement.

Rincer le persil sous l'eau froide, l'égoutter et le ciseler pour récupérer l'équivalent de 4 cuillers à soupe.

Peler les tomates, les émincer puis les couper en dés.

Couper la base terreuse des pieds de champignons. Ne pas les laver mais les nettoyer en les frottant dans un torchon propre et humide. Les émincer.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile sur feu moyen. Y mettre le céleri et l'oignon et les faire revenir pendant 5 minutes sans cesser de remuer.

Incorporer l'ail, les champignons, le sel, le poivre, et poursuivre la cuisson pendant une dizaine de minutes en remuant régulièrement. Incorporer ensuite les tomates et le persil en mélangeant bien.

Sans cesser de remuer laisser sur le feu pendant 5 minutes.

Pendant la cuisson des champignons, préparer les tagliatelles en les faisant cuire selon les indications figurant sur le paquet.

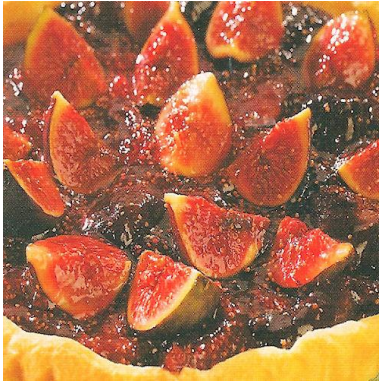
Après les avoir égouttées les mettre dans la sauteuse et bien les mélanger à la préparation.

Ajouter le parmesan et servir de suite.

Conseils et Suggestions :

Pour les champignons des bois c'est au choix un mélange ou un unique. Selon les goûts vous pouvez prendre des cèpes, des girolles, des pieds-de-mouton, des trompettes de la mort...

TARTE AUX FIGUES



Une succulente tarte où toute la saveur particulière des figues ressort bien.

A déguster aussi bien au dessert qu'au goûter.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure.

Ingrédients :

16 figues de belle taille et mûres

300 grammes de sucre en poudre

1 citron

1 pâte sablée prête à l'emploi

25 grammes de beurre + un petit peu pour le moule

Préparation :

Presser le citron pour récupérer l'équivalent de 3 cuillers à soupe de jus.

Essuyer 12 figues et les couper en morceaux.

Couper les 4 figues restantes en quartiers.

Les mettre dans une casserole avec le jus de citron et le sucre. Porter à ébullition puis cuire à feu doux pendant 30 minutes. Laisser ensuite tiédir hors du feu.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Beurrer un moule à tarte et étaler la pâte sablée dessus, la piquer avec une fourchette. La recouvrir avec du papier sulfurisé et mettre dessus des légumes secs. Faire cuire à blanc dans le four pendant 15 minutes. Sortir le moule du four puis retirer les légumes secs et le papier sulfurisé.

Sur le fond de tarte mettre la compotée de figues.

Ajouter les quartiers de figues et poser sur chacun une petite noisette de beurre.

Mettre au four pendant 15 minutes.

VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES

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

Homejardin, ce sont aussi et surtout:

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

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

<https://en.wikipedia.org/>

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

<https://www.mysteryspot.com/photo-gallery>

https://www.yelp.com/biz_photos/bigfoot-discovery-museum-felton?start=0

https://www.parks.ca.gov/?page_id=546

https://www.tripadvisor.fr/Attraction_Review-g32377-d116849-Reviews-Henry_Cowell_Redwoods_State_Park-Felton_California.html

Retour au sommaire

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

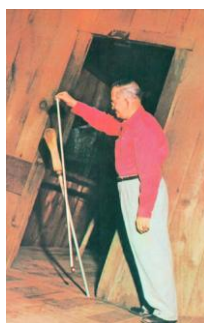
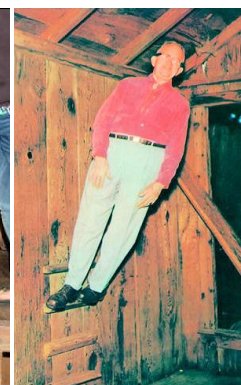
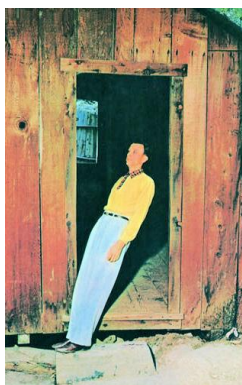
L'ALBUM SUR SANTA CRUZ

DEBUTE PAGE SUIVANTE



ALBUM SANTA CRUZ

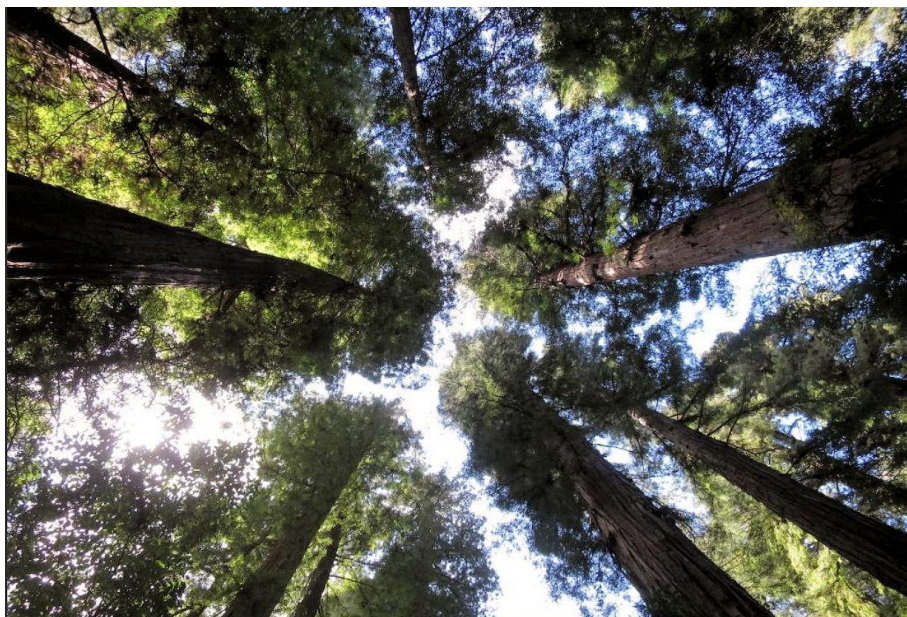
MYSTERY SPOT



BIG FOOT DISCOVERY PROJECT AND MUSEUM



HENRY COWELL REDWOODS STATE PARK



RETOUR A LA CARTE POSTALE

RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER