

HOMEJARDIN - Newsletter N°91 - 31 OCT. 2016

SOMMAIRE

Bonjour

En novembre au jardin

Sur votre agenda de novembre

Incollable sur les terres

Fantaisie et tradition

La Bretagne qui "riz"

Aidons-les pour l'hiver

Vaisselle jetable ou à jeter

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 bel inconnu

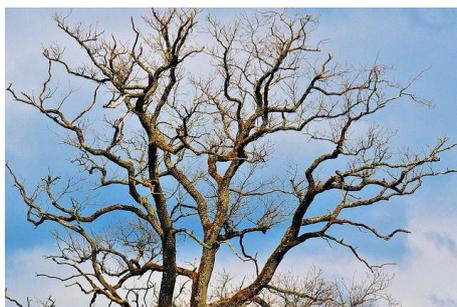
Fleur d'or

Un fruitier tout terrain

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Déjà novembre ! On croit rêver tellement le temps passe vite.

Novembre, certainement un mois peu apprécié car associé aux premiers "grands" froids. Pourtant il nous offre parfois de belles journées que les promeneurs savent apprécier.

Lors de vos balades, ou simplement dans le jardin, ouvrez l'œil. A cette époque, par exemple, les arbres dénués de feuilles offrent des branches aux formes étranges. Imaginez ces branches une fois que vous les aurez décorées... Ce serait chouette et original pour les fêtes de fin d'année, non ? Il est grand temps d'y penser si l'on veut être prêt le jour J.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



S'il y a moins de travail en novembre, la vie n'est quand même pas au ralenti dans le jardin, surtout pour ceux qui possèdent des arbres.

Bien sûr, comme vous le savez, le mois de novembre est le grand mois pour les plantations des arbres et des arbustes. N'oubliez pas cependant cette règle d'or : ne jamais travailler en période de gel.

Pour mettre toutes les chances de votre côté, principalement pour les arbres fruitiers, il faut les aider à lutter contre les parasites et les maladies. C'est donc le moment de procéder aux traitements d'hiver.

Nous en profitons pour rappeler que le badigeonnage des troncs est vraiment une excellente solution pour protéger les arbres. Beaucoup de jardiniers hésitent à utiliser le blanc arboricole trouvant que les troncs blancs sont moins esthétiques. Pourtant cette simple petite couche blanche permet, tout en laissant l'écorce respirer, de lutter contre les champignons, les mousses, les lichens et empêchent les parasites d'hiverner dans l'écorce.

Avec la mauvaise saison beaucoup d'auxiliaires souffrent du froid. Pour les retrouver en pleine forme lorsque les beaux jours reviendront ; pensez à vérifier leurs abris comme les hôtels à insectes.

VOTRE AGENDA DE NOVEMBRE



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 !

INCOLLABLE SUR LES TERRES ?

Les mois où le jardin est en relatif sommeil, on en profite pour penser à ce qu'il pourrait être dans le futur. On repense aux éventuelles erreurs commises pour ne pas les reproduire. Mais c'est également le moment pour apprendre à connaître son sol. Nous en parlons régulièrement mais connaître sa terre est indispensable pour réussir un jardin.

En effet la terre est un milieu très complexe qui sert de support de culture, mais également de réserve de nourriture pour les végétaux. Or dans une terre mal adaptée aux végétaux plantés, ceux-ci ne donneront jamais satisfaction.

Les principaux composants d'une terre sont l'argile, la chaux, l'humus et le sable. Ainsi un sol de jardin peut être argileux, calcaire, humifère ou sableux. Selon la composition il ne se travaille pas de la même manière et, surtout, il ne faut pas lui apporter les mêmes amendements. Par exemple une terre argileuse est lourde donc elle doit être allégée, ce qui n'est pas le cas d'une terre sableuse.

La terre idéale ? Elle existe mais est peu courante dans nos jardins. On l'appelle "terre franche". Elle est d'équilibre idéal et d'une bonne structure. Elle est composée d'environ 60 % de sable, de 30% d'argile, de 5% de calcaire et de 5% d'humus.

Le sol est aussi composé d'ingrédients chimiques et principalement de l'azote, du phosphore et du potassium.



Une autre chose dont on parle souvent est le pH mais qu'est-ce que c'est ? On désigne par pH le "Potentiel d'Hydrogène" que renferme la terre, ce qui correspond en fait à son taux d'acidité. Le sol peut ainsi être acide, neutre ou alcalin.

Bien sûr il ne s'agit pas d'obtenir une terre exceptionnelle, c'est impossible de changer toute sa terre, mais de l'améliorer et de la restructurer pour tendre vers une terre la mieux adaptée possible aux végétaux que l'on souhaite installer.

Adapter est vraiment un mot maître que le jardinier ne doit pas perdre de vue. En effet, tout comme pour la rusticité, il faut tenir compte de sa terre avant d'acheter des végétaux. Le plus bel exemple, lorsqu'on a une terre calcaire et alcaline, vraiment éviter de mettre des plantes dites de terre de bruyère qui sont calcifuges, c'est-à-dire ne supportant pas le calcaire. Même en améliorant le sol, elles n'apporteront pas une satisfaction optimale.

Dans notre dossier coup de pouce sur les différents types de sols vous retrouverez les méthodes pour apprendre à les reconnaître. Des astuces toutes simples et gratuites permettent de bien faire la distinction. Les fiches individuelles vous permettront de les travailler et de les amender de la meilleure façon possible.

Il y a même des suggestions de végétaux les plus adaptés à chaque type de sol.

FANTASIE ET TRADITION

Au mois de novembre il y a une date bien connue des jardiniers, c'est le 25 le jour de Sainte Catherine. En effet un des dictons les plus connus des jardiniers édicte "A la sainte Catherine, tout bois prend racine". C'est donc la grande période des plantations des arbres et des arbustes.

Mais le 25 novembre c'est également la fête des Catherinettes. Ce n'est pas une tradition récente puisqu'elle remonte au 16^{ème} siècle. Ce jour là les jeunes filles célibataires qui ont 25 ans dans l'année "coiffent" Sainte Catherine ; on les appelle catherinettes.



Mais pourquoi Catherinette ? Etymologiquement parlant le prénom Catherine vient du grec Katharos qui signifie pur. Sainte Catherine devient donc, vers la fin du 15^{ème} siècle, le symbole des jeunes filles célibataires vantant leur innocence.

Les catherinettes ont un code couleur, le jaune et le vert qui doit être rappelé sur leurs chapeaux. Le jaune représente le mariage qui tarde à se faire, ainsi que la sagesse, et le vert l'espérance de le voir se réaliser. Cela explique pourquoi on parle de coiffer Sainte Catherine.

Et Catherine est également la patronne des couturières et des modistes. Ces dernières créent donc des chapeaux plus ou moins extravagants pour coiffer les catherinettes. C'est au début du 20^{ème} siècle que cette tradition des chapeaux devient courante. Les chapeaux sont bien souvent ornés de toutes sortes de décorations pour coller à la personnalité de la jeune fille. Ainsi si elle est passionnée de jardin elle peut se retrouver avec un véritable potager sur la tête sans oublier l'arrosoir. Extravagants oui, mais surtout véritables œuvres d'art pour beaucoup.

C'est surtout maintenant une occasion de faire la fête. Attention quand même si vous décidez d'offrir un bouquet de fleurs aux couleurs des catherinettes. En effet dans le **langage des fleurs**, le jaune a plusieurs significations. Si pour certains c'est le symbole de la joie de vivre, pour la plupart cette couleur est associée aux... cocus et c'est encore plus vrai si c'est un jaune mat !

Dans de nombreuses régions on trouve également la foire de la Sainte Catherine. C'est également une ancienne tradition agricole où les éleveurs présentent leurs bêtes. Ces grandes réunions permettent aux jeunes filles et aux jeunes gens de se côtoyer et se séduire si affinités.

Allez les garçons, ne boudez pas, vous aussi vous avez votre fête mais il faut patienter jusqu'au 6 décembre. Et oui, le pendant de Sainte Catherine, c'est Saint Nicolas. Bon là encore les messieurs sont avantagés car il faut qu'ils soient âgés de moins de 30 ans. De plus ils ne sont pas astreints au port du chapeau, et pourtant ce serait tellement drôle.

Une tradition gourmande de nos amis québécois se perpétue le 25 novembre. C'est la "**tire de la Sainte Catherine**". C'est une friandise, un excellent bonbon, la tire à la mélasse.

LA BRETAGNE QUI "RIZ"



Si au niveau de la consommation de riz nous sommes loin derrière les asiatiques, c'est quand même un ingrédient très présent dans notre alimentation. C'est d'autant plus vrai que de nombreuses personnes deviennent végétariennes ou végétaliennes.

Nous exportons beaucoup de riz mais en France la Camargue est également une grande zone de production, la seule d'ailleurs. Mais ce ne sera peut-être plus vrai dans l'avenir car, en Bretagne dans les Côtes d'Armor, un riziculteur a fait le pari d'implanter des rizières.

Folie ou utopie ? L'avenir le dira car les tests vont durer trois ans.

L'expérience concerne cinq variétés de riz, à savoir une italienne, une vietnamienne, une spécifique du Mékong et deux françaises. Cette diversité devrait permettre de déceler la variété qui s'adapte le mieux au climat breton (que les perfides qualifient d'humide).

Cependant ce n'est pas aussi simple, le climat suffira-t-il ? La terre sera-t-elle adaptée ? Les embruns marins seront-ils un avantage ?

Alors à quand un riz aux arômes iodés et labellisé "riz 100% de Bretagne" ? Nous attendons avec impatience la suite...

AIDONS-LES POUR L'HIVER



Si nous aimons cocooner l'hiver il en est de même pour les plantes vertes d'intérieur. Beaucoup entrent dans une période de dormance plus ou moins profonde.

Il ne faut pas oublier qu'avant tout les végétaux sont destinés à vivre en extérieur. Ce sont les hommes qui ont "apprivoisé" certaines plantes pour qu'elles s'adaptent en intérieur.

Mais l'hiver la sécheresse de l'atmosphère, l'air confiné, la chaleur, conjugués avec des éventuels courants d'air, le manque de lumière et d'ensoleillement sont autant de facteurs qui déplaisent aux plantes. En fait un peu comme nous si nous y réfléchissons !

Bien sûr la base est de les éloigner des sources de chaleur comme les cheminées, les poêles, les radiateurs...

Comme on sait qu'elles ont besoin de beaucoup de lumière on les rapproche des fenêtres. Mais attention c'est là que l'on commet souvent l'erreur de les installer trop à proximité des vitres. Et oui, il faut penser que dans cette situation elles ressentiront plus le froid, surtout en fin de soirée et la nuit.

Parmi les erreurs souvent faites il y a aussi les excès d'eau. En effet on a tendance à compenser la sécheresse de l'air, et la chaleur produite par le chauffage, par des arrosages plus intensifs. Or, comme nous le disions plus avant, la plupart du temps elles sont en période de dormance ou au moins de somnolence.

Par contre, elles apprécient une bonne humidité ambiante. Pour la leur procurer les vaporisations sur les feuilles sont efficaces. Il est également possible d'installer les pots sur des lits de gravillons mouillés.

Notre fiche concernant les **plantes d'intérieur en hiver** vous propose de nombreux conseils pour les chouchouter et surtout les aider au mieux à passer la mauvaise saison.

VAISSELLE JETABLE OU A JETER ?



A partir du 1^{er} janvier 2020 la vaisselle jetable (gobelet, verre, assiette...) sera interdite sous sa forme actuelle. C'est un décret du 30 août 2016 dans le cadre de la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte qui précise les modalités.

Le but ? Il s'agit de limiter la pollution. Or, comme chacun sait, le plastique met des dizaines d'années à se désintégrer dans la nature. De plus il est souvent constitué de composants chimiques.

Une autre solution ? Oui, dans le même principe que les sacs plastiques, la vaisselle jetable devra être partiellement ou totalement (cela se fera progressivement) constituée de matières biosourcées. Ces dernières sont des matières premières renouvelables issues de la biomasse, comme des végétaux par exemple. Ainsi cette vaisselle pourrait être faite avec des fibres textiles, du bambou, de l'amidon de maïs...

L'avantage ? Pollution inexistante et moins de manipulations de déchets puisque ces produits pourront être recyclés et même utilisés dans le compostage.

Pourquoi un tel délai ? Simplement pour laisser le temps aux industriels de trouver des nouvelles solutions.

L'OUTIL DU MOIS

Ramasser les feuilles est toujours une corvée. Une fois râtelées et mises en tas, il faut les transporter dans des sacs ou dans le tas de compost. C'est là que souvent cela se complique et toutes les astuces sont possibles, comme par exemple prendre une pelle et s'aider d'un râteau. Heureusement un petit accessoire vient à notre secours.

Nous voulons parler de la "main ramasse feuille". Prolongement de vos mains ce sont des sortes de "pelles-râteaux" qui permettent de prendre très facilement les feuilles. Munis de ces ramasse-feuilles vous pourrez attraper les feuilles mais les également les résidus de tonte, les divers résidus végétaux... sans compter qu'ainsi les mains sont protégées des éventuelles épines ou herbes urticantes.

Il en existe divers modèles, certains ayant en plus des poignées un maintien sur l'avant-bras ce qui facilite la préhension et les mouvements.



LE SAVIEZ-VOUS ?



Pour beaucoup d'entre nous le serpent n'est pas notre animal de prédilection. Mais savez-vous quel est le plus petit serpent recensé jusqu'à présent ?

Il porte le nom scientifique de *Tetracheilostoma carlae* et appartient à la famille des Leptotyphlopidae.

Endémique de la Barbade il mesure dans les 10 centimètres de long ! Avouez que celui-là il fait moins peur qu'un python !

Non venimeux il est insectivore, son plat de prédilection est la termite et ses larves.

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci nous allons faire un tour dans une île mystérieuse qui regorge d'une flore exceptionnelle. Il s'agit de l'île de Socotra. Appartenant au Yémen, elle est située en mer d'Arabie entre la Somalie et le Yémen. Avec une superficie de 3579 km², c'est la plus grande île de l'archipel de Socotra. Elle mesure environ quarante kilomètres de largeur pour cent quarante kilomètres de longueur. Socotra a longtemps été coupée du monde du fait de sa grande difficulté d'accès par la mer. Elle s'est séparée du continent il y a six millions d'années. On y accède maintenant plus facilement grâce à un aéroport. La capitale de l'île est Hadibo.

Socotra est surnommée "l'île extraterrestre" ou le "monde perdu" car bon nombre de ses paysages ne se trouvent nulle part ailleurs sur la planète. Il en est de même pour la majeure partie de la flore qui est vraiment locale. Environ un tiers de la végétation est composé de fleurs et d'arbres particulièrement étranges ce qui explique également son surnom. Certaines plantes endémiques sont présentes depuis plus de 20 millions d'années. L'île est d'ailleurs classée au patrimoine mondial de l'Unesco et est déclarée réserve de biosphère.

Le plus grand emblème est une espèce de **Dragonnier**. Le dragonnier de Socotra (*Dracaena cinnabari*), surnommé "arbre au sang de dragon", présente une forme très curieuse. Il ressemble en effet à un parasol géant. Sa résine rouge est utilisée comme colorant mais également dans la médecine locale.

Et que dire de l'Arbre concombre (*Dendrosicyos socotrana*) qui peut mesurer jusqu'à 6 mètres de haut pour 2 mètres de diamètre. En haut de ce gros tronc apparaissent des feuilles bien sûr mais également des fruits. Et oui, c'est un lointain cousin de notre traditionnel concombre. C'est d'ailleurs la seule forme arbustive de Cucurbitacée.

L'île est également un paradis pour une variété de **Rose du désert**, l'*Adenium obesum* spp *socotranum*. A Socotra elle est souvent surnommée "baobab chacal". Cette sous-endémique de l'île de Socotra est le plus grand des adéniums puisqu'il atteint allègrement les trois mètres de haut. Il possède un tronc bien droit et très massif.

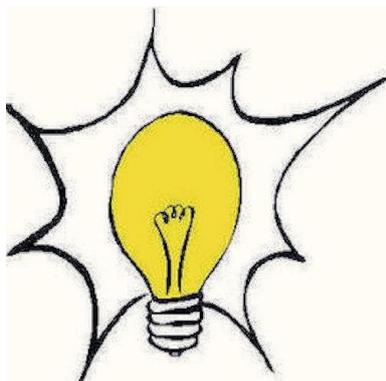
En se baladant on peut également admirer des espèces de Jatrophas (**Plante bouteille**), de **Crotons** (le Croton socotranus), de Boswellia, d'Euphorbes, de Kalanchoes, de diverses succulentes... Toute cette végétation est dominée par le Sterculia africana ssp. Socotrana, un grand arbre majestueux qui trône dans les ravins. Il ne faut pas oublier non plus les divers palmiers, et principalement le **Dattier** (phoenix dactylifera)

Comme l'eau est très rare, donc précieuse, dans cette île les végétaux ont été obligés de s'adapter et bon nombre engrangent des réserves dans leurs troncs. Une autre curiosité est que les végétaux qui se développent dans l'île n'ont pas d'épines car ils n'ont pas de prédateurs.

Mystérieuse, l'île de Socotra est un véritable paradis pour les botanistes. Au cours des excursions on peut également découvrir toutes sortes de lézards (il y a même une espèce de lézard sans pattes), de serpents, de tortues, d'oiseaux... C'est également l'édén pour un grand nombre d'animaux. Une exception est faite pour les mammifères, un seul s'est développé dans l'île, la chauve-souris.

ALBUM PHOTO

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



- Vous connaissez les boules antimites en bois de cèdre ? Elles sont efficaces pour protéger tout le linge de maison et les vêtements. Elles ont l'avantage d'avoir une grande durée de vie. Mais pour que cette efficacité soit toujours optimale et qu'elles ne perdent pas leur odeur il y a une petite astuce. Il suffit de les frotter avec du papier de verre fin, dans le sens des nervures. Cela permet d'éliminer les fibres de bois en surface, qui sont desséchées, et de "donner vie" aux couches inférieures qui libèreront leur essence.
- Marre des pinceaux ou des rouleaux qui sèchent et s'abiment en une nuit lorsqu'on fait des travaux de peinture ? A la fin de la journée ce n'est pas la peine de prendre du temps pour les laver. Il suffit de les envelopper dans du papier aluminium ou dans un sac plastique et de les entreposer au congélateur. Le lendemain il ne restera plus qu'à les passer sous l'eau et à reprendre la mise en peinture. C'est simple mais très efficace.

UN BEL INCONNU



Vous possédez un grand jardin et aimez les feuillages qui explosent de couleurs ? Alors adoptez le **Cédre de Chine**, et plus particulièrement la variété "Flamingo".

De nom latin Toona sinensis il appartient à la famille des Méliacées.

De culture facile et de croissance rapide il a également une grande longévité. Pour preuve, on peut toujours admirer le premier

spécimen qui a été ramené d'Asie et planté au Jardin des Plantes à Paris. Il a été amené en France en 1862 grâce au Consul de France en Chine, Eugène Simon, qui était également ingénieur agronome.

La variété Flamingo est une véritable palette de peintre. Au printemps les feuilles naissantes sont roses ; ensuite elles prennent une belle couleur jaune pour devenir d'un vert clair éclatant en été ; et enfin en automne, elles se parent de jaune-orangé.

Si l'été est bien chaud le Cédre de Chine offre en plus une floraison avec des petites fleurs blanches regroupées en grappe.

FLEUR D'OR



On ne peut pas parler du mois de novembre sans évoquer la fleur symbolique qui est le **Chrysanthème**, ou plupart des chrysanthèmes car il en existe de nombreuses espèces et variétés.

De la famille des Astéracées ces marguerites d'automne, comme sont surnommés les chrysanthèmes vivaces, sont des plantes sacrées symboliques du bonheur en Asie. Etymologiquement chrysanthème signifie "fleur d'or" en grec.

C'est toujours la fleur la plus commercialisée à la Toussaint et ce depuis le milieu du 19^{ème} siècle. C'est principalement parce qu'elle a une longue floraison tardive, est peu exigeante et résiste à des petites gelées, qu'elle a été choisie. En Australie c'est la fleur que l'on offre pour la fête des mères.

Simple, doubles, ou pomponnettes les chrysanthèmes sont très florifères et méritent une petite place au jardin ou dans des potées. La palette des coloris est très étendue avec des couleurs pastel ou vives. C'est vraiment une plante à redécouvrir.

UN FRUITIER TOUT TERRAIN



Avec ses variétés et tailles multiples le **Poirier** a tout pour plaire et s'adapte à tous les types de jardin. De nom latin *Pyrus communis* il appartient à la famille des Rosacées.

S'il est d'origine asiatique, il est connu depuis très longtemps en Europe puisqu'on en trouve des traces dans l'Antiquité. La culture du poirier a connu un véritable essor sous Louis XIV, un passionné d'arboriculture fruitière. En effet le jardinier du roi, Jean de la Quintinie, en planta de nombreuses variétés à Versailles. Il se murmure même que Louis XIV taillait lui-même ses poiriers !

Palissé et en espalier ou en isolé de plein vent le poirier est rustique. Les variétés naines peuvent même se cultiver en bac sur un balcon.

Un petit conseil, même si certaines variétés sont autofertiles il est préférable de planter un deuxième spécimen d'une autre variété. Cela facilite le travail des insectes pollinisateurs, mais attention les deux variétés doivent fleurir en même temps.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS



UNE P'TITE RACLETTE, CA VOUS DIT ?

TOURNEZ VITE LA PAGE ET... BON APPETIT !

BROCOLIS EN POELEE



La poêlée de brocolis à l'avantage de se préparer rapidement. Elle accompagne avantageusement les volailles ainsi que les viandes blanches.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 10 Minutes.

Ingrédients :

350 grammes de fleurettes de brocolis

1 oignon, rouge de préférence

2 gousses d'ail

50 grammes de beurre

1 cuiller à soupe d'huile

Préparation :

Peler et émincer l'oignon.

Peler les gousses d'ail et les écraser.

Dans une casserole d'eau bouillante, faire blanchir les brocolis pendant 5 minutes. Les égoutter.

Dans une poêle mettre à chauffer le beurre et l'huile puis y faire revenir l'ail et l'oignon pendant 3 minutes sans cesser de remuer.

Incorporer ensuite les brocolis et faire revenir pendant 2 minutes en remuant délicatement pour enrober les fleurettes de brocolis sans les abimer.

Servir de suite.

Conseils et Suggestions :

Il est possible d'ajouter quelques graines de sésame, des noisettes ou des noix, concassées et grillées à sec.

DINDE EMINCEE A LA SAUGE



Facile à préparer l'émincé de dinde à la sauge est également tout en saveurs.

La sauge se marie bien avec le marsala qu'elle tonifie.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Ingrédients :

Environ 450 grammes de blanc de dinde
230 grammes de champignons de Paris émincés
1 oignon
15 centilitres de crème liquide
15 centilitres de Marsala
3 cuillers à soupe de sauge fraîche
2 cuillers à soupe d'huile
Sel et Poivre

Préparation :

Emincer le blanc de dinde.

Eplucher et hacher l'oignon.

Rincer la sauge sous l'eau et la ciseler.

Mettre l'huile dans une poêle et la faire chauffer à feu moyen. Y faire revenir l'oignon pendant environ 2 minutes avant d'ajouter la dinde. Faire dorer cette dernière de tous les côtés pendant 5 minutes.

Incorporer les champignons et poursuivre la cuisson pendant une dizaine de minutes.

Ajouter alors le marsala, 2 cuillers de sauge, du sel et du poivre et faire réduire la sauce de moitié.

Incorporer ensuite la crème et porter le tout à ébullition.

Retirer de suite du feu, parsemer de la sauge restante.

Servir de suite.

Suggestion:

Ce plat peut être accompagné de riz, de pâtes fraîches, de pommes de terre vapeur...

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

GATEAU AUX POMMES EPICEES



Un gâteau léger avec des saveurs qui plaisent au plus grand nombre.
Les épices font ressortir les arômes des pommes et des raisins.

Recette pour 6/8 Personnes.
Temps de Préparation : 20 Minutes.
Temps de Cuisson : 1 Heure.

Ingrédients :

500 grammes de pommes
225 grammes de farine
175 grammes de beurre
100 grammes de raisins secs
75 grammes de sucre en poudre
3 œufs
1 sachet de levure chimique
3 cuillers à soupe d'eau
2 cuillers à soupe de miel liquide
1 cuiller à café de cannelle en poudre
½ cuiller à café de gingembre en poudre

Préparation :

Sortir au préalable le beurre du réfrigérateur, le couper en dés et le laisser ramollir à température ambiante.
Faire préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).
Tapissez un moule à manqué de papier sulfurisé.
Eplucher les pommes, enlever le cœur et les couper en dés.
Faire revenir les dés de pommes avec l'eau pendant 5 minutes en remuant régulièrement puis les retirer du feu.
Dans un saladier mélanger la farine, la cannelle et le gingembre. Ajouter ensuite en fouettant le sucre, le miel, le beurre ainsi que les œufs.
Lorsque la texture est bien homogène, incorporer les pommes et les raisins.
Verser dans le moule et mettre au four pendant environ une heure.
Sortir du four et laisser reposer pendant à peine dix minutes avant de démouler.

Suggestions :

Pour un goût plus puissant on peut ajouter une pincée de clous de girofle en poudre.
Avant de servir, il est possible de saupoudrer le gâteau de sucre glace.

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.primrose.fr/>

<http://socotra.over-blog.com/album-2026305.html>

<http://www.socotra-island.net/>

<https://smartentertainmentcorner.wordpress.com/>

<https://pixabay.com/>

[Retour au sommaire](#)

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

[L'ALBUM SUR SOCOTRA](#)

[DEBUTE PAGE SUIVANTE](#)

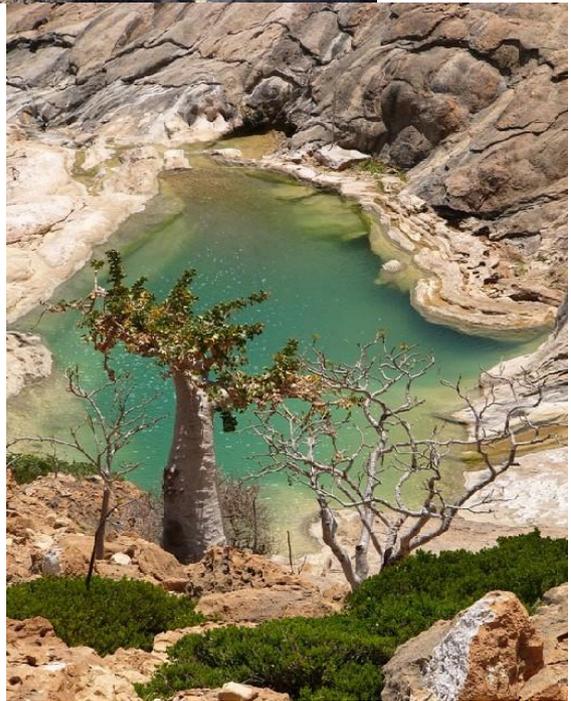
ALBUM DE SOCOTRA















[RETOUR A LA CARTE POSTALE](#)

[RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER](#)