

HOMEJARDIN - Newsletter N°94 – 31 JANV. 2017

SOMMAIRE

Bonjour

En février au jardin

Sur votre agenda de février

Encore des festivités

Dans l'eau aussi

Mon potager

La chasse aux pesticides

Ça bourgeonne ?

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

Zoom sur une incontournable

Il fleurit de juillet aux gelées

Vous avez dit aubercot ?

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Après un mois de janvier rigoureux, espérons que février nous apportera plus de douceur. Mais allez un peu de patience le printemps est en approche.

Et pour nous faire patienter février est, comme nous le verrons plus loin, encore un mois de festivités et de gourmandises.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Si le mois de février est le mois le plus court de l'année, attention il peut être dangereux pour la végétation. Bon nombre de dictons attestent du fait que les jardiniers craignent ce mois, comme "Février de tous les mois le plus froid et le plus matois", "Février le plus court des mois est de tous le plus sournois", "Février de tous les mois est le pire cent fois."...

En effet en février, lorsque les journées sont douces, les fleurs se développent, les bourgeons commencent à éclore... Oui, mais les gelées, surtout nocturnes, sont encore fréquentes et fortes. Et dans ce cas, en une nuit ou une journée, les bourgeons et les jeunes pousses peuvent être grillés. Il faut donc être aux aguets et ne pas toucher trop tôt aux protections hivernales des plantes fragiles. Par contre, lors des belles journées les protections peuvent être ouvertes à condition de bien penser à les refermer le soir.

Bien sur s'il ne gèle pas les plantations des arbres et des arbustes peuvent continuer.

Février c'est surtout un mois, si le temps le permet, pour désherber, travailler la terre en l'ameublissant, faire des apports de compost ou de fumier... Tout cela en prévision des futurs semis et/ou plantations.

Sous abri (châssis, tunnel, serre...) les semis de certains légumes et de certaines fleurs peuvent commencer.

C'est aussi la période pour admirer les bulbes qui commencent à pointer leur nez. Veillez en travaillant la terre à ne pas les abimer.

Attention aux plantes qui sont mises en hivernage. Et oui, s'il fait doux les parasites vont commencer à s'éveiller.

En résumé février est encore un mois de patience. Il faut réfréner ses envies de grand jardinage et ne pas vouloir démarrer les cultures trop tôt.

VOTRE AGENDA DE FEVRIER



Suivez le lien pour consulter l'agenda des TRAVAUX DE JARDINAGE

Original aussi, le JARDINAGE AVEC LA LUNE

Détendez-vous un peu avec les DICTONS DU MOIS

Mangez bon et malin avec notre rubrique SUR LES ETALS CE MOIS-CI

Nous rappelons que nous tenons chaque jour un petit almanach dans lequel on trouve entre autres : le Saint du jour, une célébrité, dans tous les domaines, née ce jour et à quoi elle doit sa notoriété, un conseil... C'est sur le forum, rubrique ALMANACH... Anecdotes, faits amusants, tout pour bien démarrer la journée !

ENCORE DES FESTIVITES ?



Et oui, avec le mois de février elles continuent.

Tout commence le 2 avec la Chandeleur. Quarantième jour après Noël, la Chandeleur est également appelée Fête des Chandelles. Déjà fêtée dans l'Antiquité où elle annonçait le démarrage des travaux agricoles, elle annonce également l'approche du printemps. Le symbole de la Chandeleur est la crêpe qui représente le disque solaire. Ce jour là c'est donc crêpes à gogo ; salées ou sucrées elles sont incontournables. Si on peut les déguster sans modération, elles ne se font pas n'importe

comment. Il ne faut surtout pas oublier, en les cuisant, de les faire sauter avec une pièce dans la main (à l'origine un louis d'or) ; si vous réussissez c'est du bonheur assuré pour l'année. C'est une légende, mais après tout pourquoi ne pas y croire... Et puis ce sont des fous-rires garantis.

Suit le 14 février, le jour le plus important de l'année pour tous les amoureux. Ils sont à l'honneur puisque c'est la Saint Valentin. Pas besoin de dépenser des sommes folles pour prouver à l'être cher combien on tient à lui. Un repas amélioré ou un petit bouquet de fleurs sont suffisants. Attention cependant, avec les bouquets, à ne pas commettre d'impair. Pensez à vous référer au langage des fleurs pour ne pas annoncer le contraire de ce que vous souhaitez exprimer.

Et pour finir on clôture le mois, le 28, avec Mardi Gras. Alors là, comme son nom l'indique, ce n'est pas le régime mais l'abondance. Beignets en tous genres, bugnes, gaufres, merveilles, tourtiottes... autant de gourmandises auxquelles il est difficile de résister. Mardi-gras est associé aux déguisements puisqu'il correspond aux périodes de Carnaval. Ces festivités très anciennes annoncent le printemps prochain et le renouveau de la nature.

DANS L'EAU AUSSI



Si sur terre il existe de nombreuses espèces de fleurs, les fonds marins en possèdent également. Ces plantes sont indispensables à la vie sous-marine puisqu'elles nourrissent les poissons et leur servent également de refuge. Les herbiers, nom donné aux prairies sous-marines, sont des grandes zones de frai. Comme les fleurs terrestres les fleurs mâles sous-marines sécrètent un pollen qui est très gluant.

Jusqu'à présent les scientifiques pensaient que la pollinisation se faisait uniquement par le transport du pollen dans l'eau. Mais des nouvelles recherches mettent à mal cette idée et prouvent que la pollinisation est effectuée par des êtres vivants. Ce sont des chercheurs de l'Université Nationale Autonome du Mexique qui ont fait cette découverte.

Ainsi, tout comme les fleurs terrestres ont les abeilles pour pollinisateurs, les fleurs sous-marines ont des minuscules crustacés (des amphipodes) et des vers aquatiques (des polychètes) pour assurer la pollinisation. Ils transportent le pollen des fleurs mâles sur les fleurs femelles.

Cette trouvaille a principalement été faite sur une plante appelée "herbe à tortue" (*Thalassia testudinum*). Ses fleurs sont blanc-vert puis roses. Les chercheurs ont donc constaté que des petits crustacés sont, tout comme les abeilles, attirés par le pollen produit par les fleurs. Du fait qu'il est extrêmement gluant il se colle facilement sur eux ; ils le déposent ensuite sans problème sur les fleurs femelles.

Les études continuent pour voir si toutes les plantes sous-marines sont concernées par ce système de transmission de pollen.

La conclusion est que la pollinisation sous-marine est mixte. Elle est tout d'abord hydrophile, c'est-à-dire provoquée par le transport du pollen dans l'eau. Mais elle est également zoobenthophile, ce qui signifie qu'elle est effectuée par des animaux qui vivent dans les fonds sous-marins.

MON POTAGER



Le jardin potager est un jardin nourricier qui revient de plus en plus en force. Non seulement c'est un plaisir de voir les légumes pousser de A à Z mais en plus c'est très intéressant d'un point de vue économique.

C'est la dernière ligne droite pour bien penser son potager. Il faut effectivement bien y réfléchir et ne pas se lancer bille en tête. En carré, en ligne ou en hauteur il y en a pour tous les goûts.

La base pour ceux qui démarrent dans la culture potagère est de calculer l'espace disponible. Mais attention à ne pas voir trop grand. En effet plus le potager est important plus il y aura de travail à effectuer. Nous avons beaucoup d'exemples de découragements de jardiniers débutants qui ont eu les yeux plus gros que le ventre. Commencez modérément et augmentez, si nécessaire et si possible, la surface tous les ans. Il ne faut surtout pas oublier que le potager, comme tout le jardinage, doit rester une source de plaisir et non pas une corvée.

Pour une culture optimale il doit être dans un emplacement ensoleillé et abrité des vents dominants. En choisissant son emplacement il faut également tenir compte du voisinage. Par exemple il faut éviter de mettre certaines cultures en bordure de séparation de terrain ; c'est le cas des légumes qui sont envahissants comme le topinambour qui s'installerait rapidement chez le voisin. Dans le même principe le tas de compost doit être éloigné de la maison du voisin.

Ensuite, comme pour les végétaux ornementaux, il faut savoir résister aux tentations. Et oui, nous avons tous tendance à craquer, mais inutile de vouloir cultiver des légumes qui nécessitent des mois d'ensoleillement dans des régions froides...à moins d'avoir une serre.

Il faut également, nous nous répétons mais c'est important, connaître sa terre afin de l'amender si nécessaire et de n'y planter que les légumes qui y sont adaptés.

Les récoltes potagères étant destinées à être consommées, il est encore plus important de jardiner de manière biologique. Exit tous les produits nocifs, vive le compagnonnage ! Pensez aussi que le potager fleuri est non seulement sain mais également esthétique.

Que ceux qui ne possèdent pas de jardin mais simplement un balcon ne se désolent pas. Un potager au balcon est tout à fait possible. Bien sûr les récoltes ne seront pas abondantes mais c'est bien agréable de grignoter quelques tomates cerise ou des radis.

Alors tous à vos plans pour bien adapter le potager. Songez également qu'il est intéressant de réserver un petit carré pour que les enfants créent leur propre potager, ils seront ravis de faire comme les grands et apprendront la nature de manière ludique.

LA CHASSE AUX PESTICIDES



Depuis le 1^{er} janvier 2017, en application d'une loi votée en 2015, il est interdit d'utiliser des pesticides et autres produits phytosanitaires dans tous les lieux publics. Cela concerne donc les parterres de fleurs, les parcs, les bois, les forêts et autres lieux publics de promenade et voiries.

Si quelques communes avaient déjà commencé à ne plus traiter chimiquement, elles doivent maintenant toutes appliquer cette règle. Il est donc impératif de trouver d'autres alternatives pour jardiner et entretenir les espaces verts de manière naturelle. C'est donc le binage, le désherbage et le débroussaillage manuel...qui sont au goût du jour.

Bien sûr comme toujours il y a les "pour" et les "contre". Mais pourquoi être opposé à une telle loi ? Et bien les habitants qui y sont réfractaires craignent de voir des herbes folles sur les voiries et autres lieux publics. Et cela leur est insupportable, ils veulent des espaces tirés au cordeau.

Et pourtant il faut réapprendre à vivre avec la vraie nature, entretenue bien sûr. Nous allons avoir le plaisir de redécouvrir des papillons se balader de fleur en fleur dans les parterres des villes, d'observer les abeilles butiner...

Les chiens et les chats pourront se promener sans risques. Sans compter que c'est également beaucoup plus sain pour les enfants qui ne touchent autrement que des fleurs traitées chimiquement.

Dès le 1^{er} janvier 2019 cette loi concernera également les particuliers, alors autant tous nous y habituer dès maintenant.

CA BOURGEONNE ?



Parmi les termes bizarres du jardinage on entend souvent parler du débourrement, principalement pour les arbres fruitiers.

Mais qu'est ce que c'est exactement ? Le débourrement, qui porte parfois le nom de débourrage, est la période d'éclosion des bourgeons.

Mais pourquoi ce nom ? Simplement parce que les bourgeons, qui se forment en fin d'été, renferment des sortes de poils, de la bourre. Cette dernière, lorsqu'ils sont bien fermés en hiver, emprisonne l'air et le protège du froid. Comme en plus le bourgeon est recouvert de sortes d'écailles imperméables, il est

parfaitement isolé des frimas. Le débourrement doit donc son nom au fait que lorsque le bourgeon commence à s'entrouvrir il laisse apparaître la bourre.

A quelle période arrive le débourrement ? Il survient principalement au printemps, c'est le signal de la fin de dormance des végétaux. Pour cela la température doit être plus élevée et la luminosité plus importante pendant plusieurs jours. Lorsque ces paramètres sont respectés il se produit ce que l'on appelle une montée de sève. Cela signifie que les racines absorbent bien plus les nutriments et l'eau du sol et qu'elles les transmettent à tous les vaisseaux de l'arbre. Ainsi cette sève bien riche provoque l'éclosion des bourgeons.

En quoi est-ce utile au jardinier ? Comme nous le disons plus haut le débourrement correspond à la fin de dormance. C'est donc la bonne période pour procéder aux traitements préventifs pour lutter contre les maladies et les parasites qui atteignent les bourgeons, entre autres. C'est également la bonne période pour repoter les fruitiers cultivés en bac par exemple puisque les racines sont en plein développement.

L'OUTIL DU MOIS



Connaissez-vous le "nettoyeur de rocaille" ? S'il n'est pas indispensable il est vraiment pratique et bien adapté pour ceux qui possèdent des rocailles.

C'est un petit outil à main très facile à utiliser et qui est multifonctions.

Avec le nettoyeur de rocaille on arrache les mauvaises herbes aisément. Il permet également de bien sarcler et de niveler la terre au pied des plantes.

Il est possible également de l'utiliser pour remuer la terre et de l'employer pour ajouter du compost. Sa forme incurvée récupère les cailloux.

Il est muni de bords tranchants ce qui permet de bien nettoyer les bordures de la rocaille.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Etes-vous chionosphérophile ? Si oui, cela signifie que vous collectionnez les boules à neige. Vous connaissez tous ces petites boules qui renferment un paysage ou un personnage et dans laquelle tombe de la "neige" lorsqu'on la retourne.

Il y a une controverse relative à sa date de naissance. Pour certains elle daterait de l'exposition universelle de 1878, pour d'autres de l'exposition universelle de 1889 à Paris. Cette dernière semble plus probable car à priori c'est la plus ancienne boule à neige qui a été trouvée ; elle renferme la Tour Eiffel qui

a été inaugurée à cette occasion.

C'était à l'origine un presse-papier, elle a ensuite évolué en objet publicitaire et en souvenir de vacances. Autrefois réalisées en verre par des maîtres-verriers, elles sont maintenant en plastique.

Certaines sont de véritables œuvres d'art puisqu'elles renferment par exemple une sculpture de Rodin (le baiser) ce qui explique un nouvel engouement pour les collectionneurs.

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci nous allons nous promener près de la ville de Gryfino, en Poméranie Occidentale. C'est une région située au nord-ouest de la Pologne.

Attardons-nous sur une curiosité unique au monde, la "Krzywy Las" ou "Forêt tordue". Sur environ 1,7 hectare, elle renferme plus de 400 pins. Ce qui rend cette forêt exceptionnelle c'est que tous les pins ont la base du tronc extrêmement déformée, tordue. Ce sont des pins qui ont été plantés dans les années 1930 alors qu'ils étaient âgés d'environ 8 ans.

En les regardant attentivement on peut constater qu'à une quarantaine de centimètres au dessus de la terre les troncs sont pliés en formant un angle de 90°. Cet angle est généralement orienté vers le nord. Ensuite ils redeviennent bien droits. La plupart mesurent 10 à 12 mètres de haut et la pliure peut monter jusqu'à 3 mètres.

Mais comment est-ce possible ? Aucune explication avérée n'est connue à ce jour, il n'y a que des suppositions et/ou des légendes.

La supposition qui semble la plus plausible est que les pins auraient été courbés dès leur plantation par les hommes ; ainsi les pins avaient la forme idéale pour la construction de meubles arrondis ou de navires. Après l'invasion de la Pologne pendant la seconde guerre mondiale ce procédé aurait été abandonné, les pins restants auraient ainsi continué leur croissance de manière normale.

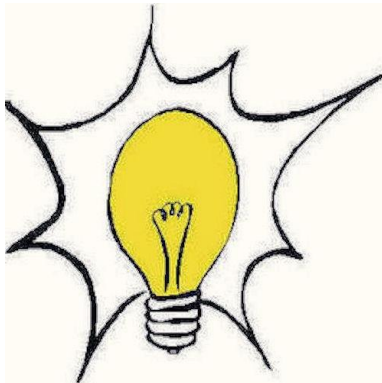
Une deuxième supposition est que les pins auraient également été formés ainsi par l'homme mais pour servir de sapins de Noël. D'après cette théorie on les coupait au-dessus du premier étage de branches, ils repoussaient et étaient à nouveau coupés quelques années plus tard. Cette théorie est très contestée.

Ensuite il y a les légendes, comme par exemple une mutation génétique, un phénomène causé par les effets de la lune et bien sûr...les sorcières.

Après une promenade dans cette forêt mystérieuse, on pourra se délecter avec les spécialités culinaires polonaises telles le Sledz, un hareng mariné très épicé, le Bigos, sorte de choucroute avec des tomates et des pruneaux secs, et pour terminer un Makowiec qui est un gâteau aux fruits et au pavot.

ALBUM PHOTO

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



- Des mauvaises odeurs dans la voiture (renfermé, cigarettes...) et vous n'appréciez pas les déodorants du type du petit sapin qu'on accroche au rétroviseur ? Il suffit de mettre sous les sièges avant une lingette d'assouplissant.
- Vous avez un livre qui sent le moisi ? Mettez-le dans un sac avec une trentaine de grammes de **bicarbonate de soude** et refermez le sac. L'entreposer ainsi pendant une semaine dans un endroit bien sec. Il suffit ensuite juste de le secouer et fini les mauvaises odeurs.

ZOOM SUR UNE INCONTOURNABLE



Parmi nos légumes préférés la carotte tient le haut du pavé. De nom latin *Daucus carota*, la **carotte** appartient à la famille des Apiacées, des Ombellifères.

Originnaire du Bassin Méditerranéen la carotte est cultivée depuis des siècles. Elle était déjà connue dans l'Antiquité mais surtout pour ses vertus thérapeutiques.

A l'origine elle était principalement blanche avant que des agriculteurs belges et hollandais ne la fassent évoluer vers la couleur orange comme nous les connaissons maintenant. C'est surtout à partir de ce moment que la carotte est devenue un aliment de base.

Courtes, semi-longues, longues il y en a pour tous les goûts. Il ne faut pas hésiter non plus à varier les couleurs. En effet des nouvelles obtentions donnent également des carottes jaunes, violettes...

Pour l'anecdote dans le calendrier républicain le 7^{ème} jour du mois de vendémiaire, soit le 28 septembre, est le jour de la carotte.

IL FLEURIT DE JUILLET AUX GELEES !



On apprécie toujours les végétaux qui fleurissent durant l'automne, période où le jardin commence à se dénuder. Le Lespedeza de Thunberg a cet avantage de fleurir de juillet/août jusqu'aux gelées.

De nom latin *Lespedeza thunbergii* il appartient à la famille des Fabacées. Il est également appelé "Trèfle arbustif" et "Trèfle en arbre".

Originaire d'Asie, il est rustique. De croissance rapide, il se cultive en pleine terre ou en pot.

Les petites fleurs sont abondantes et regroupées en grappes. Elles attirent les abeilles et les papillons.

Avec ses longues tiges retombantes il est du plus bel effet installé sur un muret, un talus, une rocaille en pente...

VOUS AVEZ DIT AUBERCOT ?



Oui bon, le titre est pour l'accroche. L'aubercot n'est que le nom ancien de l'abricotier. De nom latin *Prunus armeniaca*, il appartient à la famille des Rosacées...

Originaire d'Asie il est cultivé en Chine depuis plus de 3000 ans. Il aurait été amené par les caravaniers de la route de la soie via l'Arménie, d'où son qualificatif latin. Il a été introduit en France dans le courant du 15^{ème}

siècle.

Il en existe de nombreuses variétés. Certaines, de petite taille, sont parfaitement bien adaptées pour être cultivées en bac et installées sur un balcon.

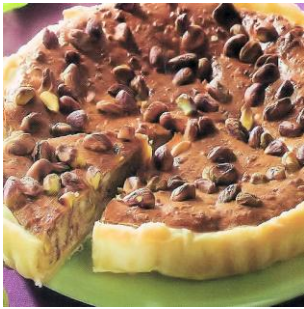
En pleine terre il peut être cultivé sous diverses formes : en plein-vent (tige, demi-tige, gobelet basse-tige) ou en espalier (palmette à la diable).

L'abricot, qui était autrefois appelé aubercot est très riche en vitamines A et C et renferme également du fer, du magnésium et du potassium. Son fruit compte parmi les plus appréciés.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

Une confusion, pour laquelle nous vous présentons nos excuses, a fait que le mois dernier nous n'avons pas publié la bonne recette de la tarte aux pistaches.
Nous rectifions notre erreur ce mois-ci, voir ci-après :

TARTE AUX PISTACHES



Rapide à réaliser la tarte aux pistaches est toute en douceur grâce au miel.

Elle se déguste tiède ou froide.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

1 pâte feuilletée prête à l'emploi
140 grammes de **pistaches** concassées
30 grammes de pistaches entières décortiquées
4 œufs
20 centilitres de crème fraîche
15 centilitres de **miel** liquide (toutes fleurs de préférence)
3 cuillers à soupe de cognac

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 190°C (Thermostat 6/7).

Dans un saladier, mélanger le miel, les œufs, la crème, le cognac et les pistaches concassées. Bien fouetter pour obtenir une pâte homogène.

Déposer la pâte feuilletée dans un moule à tarte et la piquer avec le fourchette.

Verser la préparation dessus en égalisant avec une spatule.

Dans une poêle, griller les pistaches à sec (sans matières grasses) pendant environ une minute. Le feu doit être moyen et il faut remuer pour que les pistaches dorent mais ne brûlent pas.

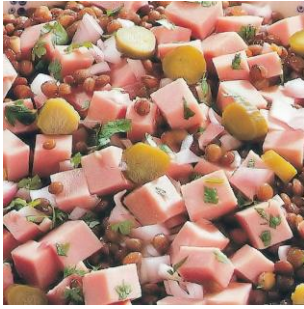
Les déposer sur la tarte en les enfonçant légèrement.

Mettre dans le four pendant 30 minutes.

Démouler la tarte et la poser sur une grille.

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

LENTILLES ET CERVELAS EN CHAUD-FROID



La salade de lentilles au cervelas est une recette traditionnelle rapide à réaliser.

En petite quantité c'est une entrée et en portion plus importante elle peut servir de plat complet.

Les lentilles sont très riches en nutriments et en sels minéraux, principalement en fer.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

250 grammes de lentilles vertes

180 grammes environ de cervelas cuit

2 échalotes

Une dizaine de petits cornichons

Une dizaine de brins de persil

3 cuillers à soupe d'huile

1 cuiller à soupe de vinaigre

1 cuiller à café de moutarde

Sel et Poivre

Préparation :

Rincer les lentilles sous l'eau froide. Les faire cuire environ 30 minutes (vérifier le temps sur l'emballage) dans de l'eau bouillante.

Pendant que les lentilles cuisent, couper les cornichons en tranches fines.

Peler les échalotes et les émincer finement.

Retirer la peau du cervelas et le détailler en petits dés.

Laver le persil, l'égoutter et le ciseler.

Mettre la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre et mélanger. Emulsionner ensuite avec l'huile.

Lorsque les lentilles sont cuites, les égoutter et les laisser un peu tiédir avant de les verser dans le saladier.

Incorporer alors le cervelas, les échalotes, les cornichons et le persil en remuant.

Servir de suite.

POULET AU CHOU VERT



Rapide à préparer le poulet au chou est un plat complet apprécié de tous.

Le chou apporte de la fraîcheur.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 45 Minutes.

Ingrédients :

1 poulet vidé
1 chou vert
15 centilitres de bouillon de volaille
5 centilitres de vinaigre de vin
1 cuiller à soupe d'huile
1 noix de beurre
Sel et Poivre

Préparation :

Couper le poulet en morceaux.

Couper le chou en quatre et le laver sous l'eau froide. L'émincer, de préférence au couteau, en fines lamelles. Porter de l'eau à ébullition dans une grande casserole et y plonger les lamelles de chou. Les laisser 3 minutes puis les égoutter.

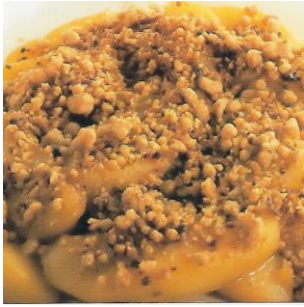
Chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les morceaux de poulet, à feu moyen, pendant 10 minutes environ en les retournant pour les dorer de tous les côtés. Retirer la graisse de la poêle puis saler et poivrer.

Pour déglacer la poêle, ajouter le vinaigre et laisser réduire pendant 2 ou 3 minutes avant d'ajouter le bouillon. Couvrir et laisser cuire pendant une dizaine de minutes.

Passé ce délai, incorporer le chou en le glissant sous les morceaux de poulet et ajouter le beurre. Couvrir la poêle et laisser mijoter pendant environ 25 minutes.

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

CRUMBLE AUX POMMES



Encore une recette simple et rapide pour un dessert alliant la tendresse et le croustillant.

Ce crumble peut être accompagné d'une crème anglaise.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

5 pommes type golden

120 grammes de farine

90 grammes de beurre (60 + 30)

2 cuillers à soupe de cassonade

1 pincée de sel

Préparation :

Mélanger, dans un saladier, la farine, la cassonade et le sel. Couper 60 grammes de beurre bien froid en morceaux et les mettre dans le saladier.

Bien malaxer cette préparation avec les doigts afin d'obtenir une texture granuleuse (comme des gros grains de semoule).

Entreposer la pâte pendant 20 minutes au congélateur.

Pendant ce temps peler les pommes, les épépiner et les couper en lamelles.

Mettre le restant du beurre dans une poêle et y faire dorer, à feu assez vif, les lamelles de pommes pendant une dizaine de minutes. Attention à les retourner souvent pour qu'elles ne brûlent pas.

Couvrir la poêle et poursuivre la cuisson pendant encore environ 10 minutes. Vérifier la cuisson, les pommes doivent être bien tendres.

Lorsque les pommes sont cuites, retirer le couvercle de la poêle et laisser 5 minutes à feu vif afin de les faire caraméliser.

Faire chauffer une poêle antiadhésive à blanc, c'est-à-dire sans matière grasse, puis y mettre la pâte à crumble. Sans cesser de remuer laisser cuire sur feu vif pendant environ 5 minutes afin qu'elle dore.

Répartir les pommes dans des assiettes individuelles ou dans un plat et déposer le crumble dessus. Servir de suite

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.garnek.pl/>

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

<http://cwlaguna.pl/>

<http://veganbanda.pl/>

<http://www.patelniapoglowie.pl>

<https://pixabay.com/>

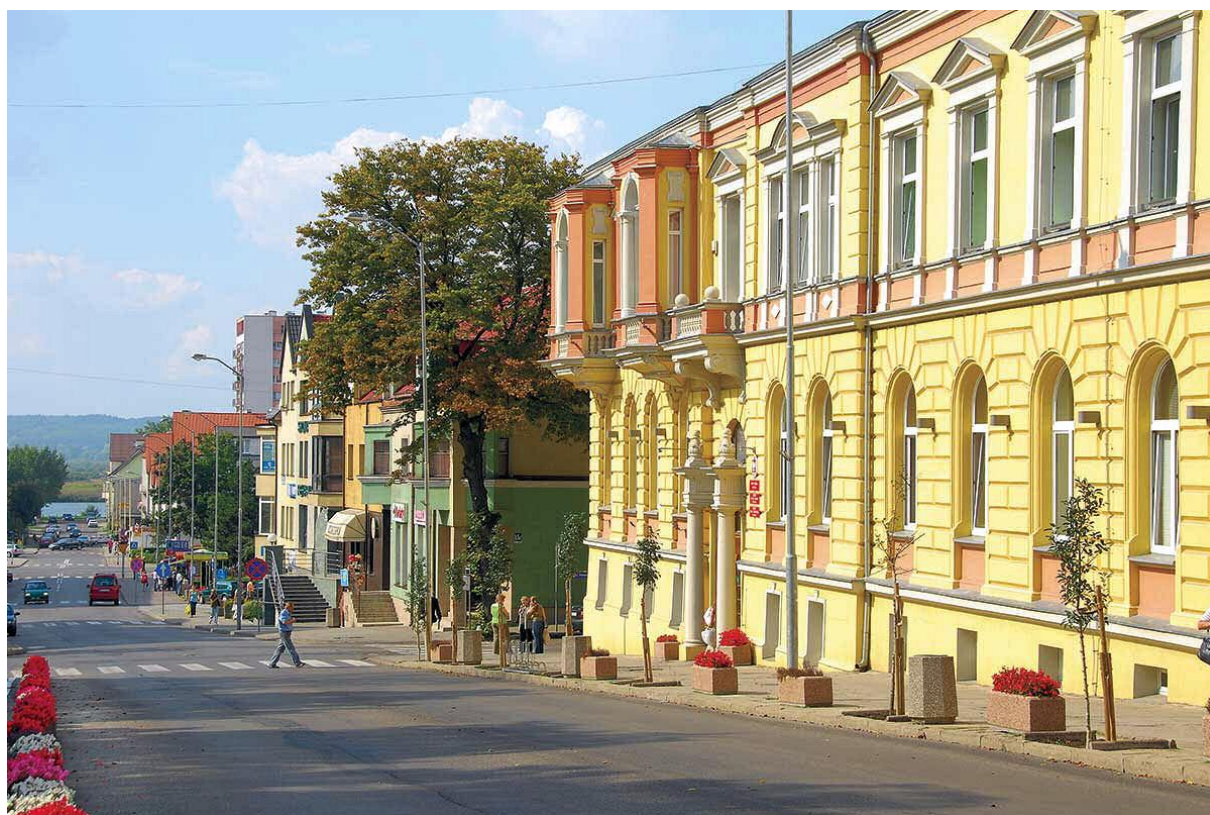
Nous les remercions chaleureusement.

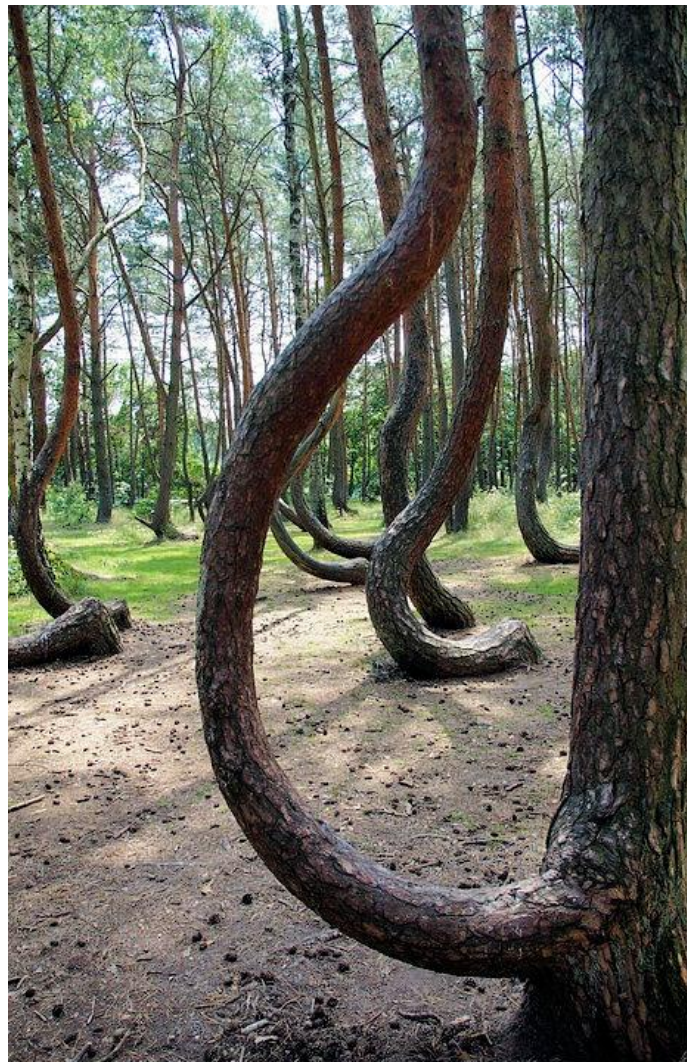
[Retour au sommaire](#)

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

L'ALBUM SUR GRYFINO DEMARRE A LA PAGE SUIVANTE

ALBUM GRYFINO







[RETOUR A LA CARTE POSTALE](#)

[RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER](#)