

HOMEJARDIN - Newsletter N°95 – 28 FEV. 2017

SOMMAIRE

Bonjour

En mars au jardin

Sur votre agenda de mars

Des senteurs à foison

Quid du frelon asiatique

Semailles

De soie à soins

Un défi aux lois de l'équilibre

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

Véritable coussin floral

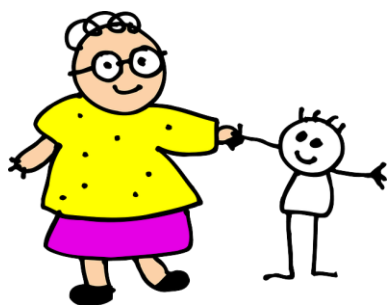
Alias pomme d'or

Surprenez votre entourage

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



belle année !

Enfin le printemps se profile ! Et oui le 20 c'est l'équinoxe de printemps, le jour où la durée diurne est égale à la durée nocturne.

Le printemps c'est signe du renouveau et du réveil de la nature, mais restons encore prudents mars est aussi célèbre de par ses giboulées.

Comme nous le rappelons tous les ans, n'oubliez pas de bien observer le ciel. Il est dit qu'un arc-en ciel en mars annonce une

Le 5 mars n'oubliez pas de fêter les grands-mères. Si la fleur "traditionnelle" est le narcisse, gageons que toutes les mamies seront encore plus heureuses avec un simple coup de fil, un sourire, un bisou...

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Mis à part les beaux jours qui ne sont pas toujours au rendez-vous, le gros souci du mois de mars est que le temps varie beaucoup d'un jour à l'autre. De plus les nuits sont encore très fraîches et ne perdons pas de vue que les gelées tardives peuvent anéantir en 24 heures les semis précoces ou faire avorter les bourgeons pendant la période de débourrement.

Les belles journées peuvent être consacrées à la préparation de la terre, au nettoyage et au recensement des pots et des jardinières qui recevront les futurs plants, au recensement des graines...

Les mauvaises herbes commencent également à s'éveiller. Et oui, c'est le mauvais côté du printemps, les corvées de désherbage recommencent.

Par contre il y a une activité qui peut être faite quel que soit le temps, c'est l'entretien des plantes d'intérieur. Elles sortent également de leur dormance, c'est donc le bon moment pour effectuer les rempotages ou les surfaçages.

Attention également à ne pas craquer, même si c'est difficile, en vous baladant dans les jardinerie. Les potées flamboyantes sont plus que tentantes mais il faut attendre - dans beaucoup de régions - la mi-mai lorsque les risques de gelées sont passés pour les installer au jardin.

Donc en mars, oui on commence à s'activer au jardin... mais avec prudence.

VOTRE AGENDA DE MARS



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 !

DES SENTEURS A FOISON



S'il y a des ingrédients indispensables en cuisine, ce sont bien les plantes aromatiques. Sous cette appellation en cuisine sont regroupés un grand nombre de végétaux que l'on consomme certes en cuisine mais également en phytothérapie. Ces plantes sont appréciées pour leurs arômes mais également leurs huiles essentielles. Si ce sont le plus souvent les feuilles, les fleurs et les graines que l'on consomme, pour certaines ce sont également les bulbes, les racines, et même l'écorce qui sont employés. Les plantes aromatiques regroupent donc les

aromates, les condiments et les épices dont on se sert en cuisine.

On parle également de fines herbes. Si bien sûr toutes les herbes aromatiques, dont on consomme les feuilles, peuvent y figurer cette expression fait surtout référence au cerfeuil, à la ciboulette, à l'estragon et au persil.

Les plantes aromatiques regroupent de nombreuses familles de végétaux mais aussi plusieurs types de plantes. Elles peuvent être annuelles ou vivaces ; de petite taille comme le cerfeuil ou de grande taille comme le laurier. Le choix est donc immense et il y en a pour tous les goûts.

Leur culture date de la nuit des temps et "trônaient" dans les jardins médiévaux. Généralement peu difficiles à cultiver il ne faut pas hésiter à en installer en pleine terre, en pot ou en jardinière. Un simple rebord de fenêtre permet la culture de quelques herbes aromatiques. Mises sur la terrasse les jardinières d'aromatiques distillent leurs senteurs et, à proximité de la cuisine ou du barbecue, il n'y a qu'à tendre la main pour se servir.

Elles sont d'autant plus intéressantes que la plupart ont l'avantage de repousser de nombreux parasites grâce à leur odeur.

Veillez lors de la création de jardinières aromatiques à ne pas faire des mélanges intempestifs. En effet les herbes aromatiques n'ont jamais toutes les mêmes besoins en nutriments comme en ensoleillement et surtout en eau. Ainsi on ne mélange pas le thym, qui est une plante de garrigue donc de terrain sec, avec la ciboulette qui aime une terre qui conserve de la fraîcheur.

Dans notre dossier concernant les [jardinières aromatiques](#) vous trouverez une liste non exhaustive des plantes mais également comment choisir le contenant, organiser, planter et entretenir les herbes.

Vous voulez en apprendre plus sur les propriétés des plantes aromatiques, la manière de les utiliser et comment les conserver ? Consultez notre dossier afférant aux [aromates, condiments et épices en cuisine](#).

QUID DU FRELON ASIATIQUE

Régulièrement nous vous donnons des nouvelles du frelon asiatique. Pour rappel c'est un ravageur arrivé en France au début des années 2000 dans des poteries chinoises. Il est particulièrement féroce et détruit bon nombre de ruches puisque son plat de prédilection est l'abeille.

Les recherches vont toujours bon train même si les solutions paraissent difficiles à trouver. Ce sont les chercheurs du Jardin Botanique du Muséum de Nantes qui semblent avoir le plus progressé.

Ils ont en effet découvert que les frelons asiatiques avaient une plante de prédilection qui les attire irrésistiblement. Ils ont tort car cette plante est une *Sarracenia*, donc une plante carnivore !

Bien sûr c'est une bonne nouvelle, sauf que la *Sarracenia* est une goulue qui a tendance à déguster tout ce qui se pose sur elle. Son principe est d'attirer les insectes puis de les enfermer dans ses feuilles en forme d'urne et enfin de les digérer. Cela signifie donc que malheureusement elle capture également les abeilles entre autres.

Les chercheurs de plusieurs jardins botaniques planchent donc pour détecter, avec une extrême précision, les composés volatils qui ne seraient attractifs que pour le frelon asiatique. Ils essayent également de détecter la couleur qui les attire le plus. Plusieurs espèces de *Sarracenia* sont mises en test. Lorsque la combinaison couleur/composés volatils sera mise au point il sera alors possible de la reconstituer pour créer des pièges artificiels.

Souhaitons que les recherches aboutissent car non seulement les abeilles nous apportent le miel, mais sont indispensables pour une bonne pollinisation de bon nombre de végétaux.



EN AVANT LES SEMAILLES

Avec le mois de mars il suffit de quelques belles journées pour que l'on démarre à tout va les semis.. C'est une excellente chose de faire ses semis, car quoi de plus beau que de voir des végétaux se développer de A jusqu'à Z, cela relève de la magie. De plus c'est beaucoup plus économique que d'acheter des plants.

Faire ses semis c'est l'apprentissage de la patience. En effet selon les végétaux la levée des graines demande plus ou moins de temps. Et il arrive aussi, malheureusement assez fréquemment, que les graines ne lèvent jamais.

La plus grande erreur des apprentis semeurs, et avouons le même de plus aguerris, est de voir les choses en grand. On entend souvent dire que les sachets de graines sont trop petits, mais un détail à ne pas négliger... une seule petite graine pourra vite devenir un grand plant.

Les sachets en main la grande aventure du semis commence. On remplit allègrement les plaques de semis sans oublier une seule alvéole, elles sont tellement petites. Excités nous surveillons le levée et ravis nous constatons que les plantules se développent bien, il est temps de procéder à un premier **repiquage** en godet.

Là ça commence à se compliquer car on n'en avait pas prévu autant, mais allez on se débrouille. Bon d'accord c'est un travail de longue haleine mais lorsque c'est terminé on est enchantés. Sauf que maintenant le problème est de trouver de la place à tous ces godets.

Et oui, qu'allez-vous-faire de tous ces plants de tomates par exemple ? ou bien mes jardinières ne pourront jamais contenir toutes ces fleurs, surtout que mon jardin n'est pas extensible ?

Alors ces situations vous rappellent un déjà vécu ? Et oui, nous avons tous tendance à avoir plus gros yeux que gros ventre !

Du reste un des adages du jardinier énonce qu'il vaut mieux semer trop tard que trop tôt. Les gelées tardives peuvent anéantir tous nos efforts en un rien de temps.

Dans notre dossier concernant les **semis** vous trouverez des conseils pour les réussir et des astuces de toutes sortes. Pensez également à utiliser des contenants de récupération comme des boîtes d'œufs, des pots de yaourts...

Bons semis et pensez à faire participer les enfants, c'est une des meilleures façons de leur enseigner le rythme des saisons le fonctionnement de la nature en général.



DE SOIE A SOINS



Nous sommes beaucoup à être victimes d'arachnophobie, c'est-à-dire à avoir peur des araignées. Elles appartiennent à la classe des Arachnides et il en existe de nombreuses espèces.

Bien sûr le jardinier apprécie l'épeire, une araignée de jardin, car elle piège de nombreux parasites dans sa toile avant de les déguster, mais dans l'ensemble elles sont une vraie phobie.

Et bien il va falloir revoir notre attitude car l'araignée va être réhabilitée par le monde médical. En effet des scientifiques sont en passe d'utiliser la soie des toiles d'araignées pour créer des pansements cicatrisants et régénérants.

Ce sont des chercheurs de l'Université de Nottingham, au Royaume-Uni, qui ont planché sur le sujet. Ils se sont inspirés de faits très anciens puisque les toiles d'araignées étaient déjà utilisées dans l'Antiquité ; en effet les médecins avaient coutume de les appliquer sur les blessures pour accélérer la cicatrisation.

La nouveauté est que pour la première fois les toiles ont été reconstituées synthétiquement. Le fonctionnement est que la soie de l'araignée est utilisée pour véhiculer des molécules comme des antibiotiques. Ainsi ces derniers sont libérés progressivement pendant environ cinq jours.

Ainsi ce pansement nouvelle génération permettrait d'accélérer la cicatrisation et de régénérer les cellules. De plus il serait résistant, biodégradable et biocompatible. De plus, à priori, il n'y aurait aucune réaction allergique ou inflammatoire.

Alors on dit merci les araignées !

UN DEFI AUX LOIS DE L'EQUILIBRE

En matière d'art il y a toujours des innovations voire des résurgences de ce que les hommes faisaient dans des temps très anciens.

En ce moment c'est le Rock Balancing qui a la côte. Il consiste à créer des sculptures minérales sidérantes qui relèvent quasiment de l'illusion. Il s'agit de faire tenir en équilibre des pierres de tailles et de formes totalement différentes.

Simple dites-vous ? Un peu de ciment et le tour est joué. Et bien non, c'est là que l'histoire se complique car dans le Rock Balancing il est hors de question d'utiliser quoi que ce soit d'autre que les pierres elles-mêmes qui ne doivent tenir que par la force de la gravité.

C'est un véritable art et il existe même un championnat international au Texas, le Rock Stacking World Championship.

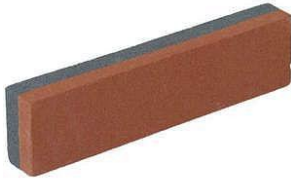
Une des astuces de base est que les pierres doivent avoir trois points d'appui pour bien se caler entre elles. Ensuite c'est en les déplaçant millimètre par millimètre que l'on arrive à trouver le bon équilibre pour donner de la stabilité à la sculpture. C'est véritablement impressionnant car une grosse pierre peut tenir en équilibre sur une colonne biscornue faite de pierres bien plus petites. Et tout cela "simplement" grâce à la gravité.

Les autres secrets sont la patience, le calme... et beaucoup d'entraînement.

Cet art peut inspirer certains jardiniers car la réalisation donne un aspect original et zen aux massifs. De plus il est facile de récupérer des pierres, des galets ou autres au cours des promenades. Bonne idée dites-vous, ou mais attention. Lorsqu'on fait une telle sculpture dans le jardin la prudence est de mise car, mal positionnées, les pierres peuvent tomber facilement. Pensez aux enfants, aux animaux domestiques, aux personnes fragiles qui viendraient prendre appui sur ces édifices... Vous pouvez donc en faire mais de petite taille, et les installer dans une rocaille ou autre massif peu accessible. Attention également lorsque vous travaillez la terre ou entretenez les plantes aux alentours.



L'OUTIL DU MOIS



Au jardin on utilise souvent des outils de coupe comme un couteau, une cisaille, un sécateur... Ce qu'on oublie souvent c'est que pour être efficaces ils doivent être bien affûtés.

En effet un sécateur bien aiguisé permet de faire des coupes nettes sans hachures, donc sans blesser les végétaux. De plus, comme pour la cuisine, un instrument bien affûté est beaucoup moins dangereux qu'un outil émoussé.

Dans les jardinerie on trouve de nombreux types d'aiguseurs mais une simple pierre à aiguser les sécateurs est suffisante.

Pour bien affûter il ne faut surtout pas faire de va-et-vient mais plusieurs passages en partant de la base de la lame vers la pointe.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une question existentielle de haute importance : le zèbre est-il noir rayé de blanc ou blanc rayé de noir ?

Et bien si longtemps la question est restée en suspens, les scientifiques ont maintenant la réponse. En étudiant le fœtus ils ont constaté qu'au stade fœtal initial l'animal est entièrement noir. Les rayures apparaissent ensuite par bandes minuscules puisqu'elles mesurent environ quatre cents micromètres seulement. Les bandes grandissent ensuite au fur et à mesure du développement de l'animal. Donc le zèbre est noir avec des rayures blanches.

Autre constatation les rayures sont propres à chaque individu. C'est une sorte de code-barres comme nos empreintes digitales.



LA CARTE POSTALE DU MOIS



Suivez-nous on vous emmène faire un petit tour en Crète. C'est une île grecque qui est bordée au nord par la Mer Egée et au sud par la Mer Méditerranée. Sa capitale est Héraklion.

Berceau de l'Histoire et de la Mythologie, la Crète est un enchantement avec des paysages variés entre la nature sauvage, les montagnes et les plages qui sont de véritables paradis.

Grâce à son climat méditerranéen l'agriculture y tient une grande place avec la culture des agrumes, des tomates, des primeurs et surtout des oliviers. Ces derniers, véritables symboles de la Crète, sont omniprésents dans la vie des crétois. Imaginez un peu que l'on dénombre environ 60 oliviers par habitant, soit pas loin de 40 millions de ces vénérables arbres.

Chemin faisant nous ne raterons sous aucun prétexte les gorges de Samaria, à l'ouest de l'île dans le Massif des Montagnes Blanches. Elles sont reconnues en réserve de biosphère. Sur 16 kilomètres de long elles sont bordées de parois rocheuses qui atteignent plus de 600 mètres par endroit. Si dans l'ensemble elles sont assez larges il y a un passage qui ne mesure qu'environ 3 mètres de large ; il est surnommé "les portes de l'enfer". Les gorges de Samaria foisonnent de végétation comme des cyprès, des érables crétois, des platanes, des pins parasols... Des campanules, des chrysanthèmes, des glaïeuls, des orchidées et environ une quinzaine de plantes endémiques s'y épanouissent. Et parmi ces merveilles de la nature trônent les kri-kri, surnom donné aux chèvres sauvages crétoises (les agrimis) qui escaladent allègrement les parois les plus abruptes.

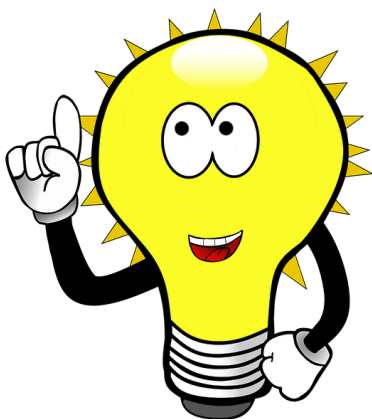
En bord de mer comme en plaine ou en montagne promenons-nous de village en village. Beaucoup sont plus que pittoresques, très colorés, et leurs habitants sont des plus accueillants et très affables.

Beaucoup en parlent et pourtant la cuisine crétoise reste encore assez confidentielle. Après avoir dégusté des mezzés (amuse-gueules comme des pois chiches grillés, des fèves, des olives marinées...) on peut se régaler de poissons, de kakavia (soupe de poissons)... La base d'alimentation des crétois est faite de peu de graisse, on utilise l'huile d'olive, de beaucoup de fruits et de légumes. Du reste vous savez certainement que le fameux "régime crétois" apporterait une meilleure santé et une espérance de vie plus grande.

Naturellement avec modération nous ne priverons pas pour siroter le Tsipouro, un alcool traditionnel fait avec du marc de raisin.

ALBUM PHOTO

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



- Il reste des traces sur vos couteaux en inox même après les avoir nettoyés ? Pas de panique, mouillez un bouchon de liège et trempez-le dans de la poudre à récurer. Frottez ensuite le couteau avec ce bouchon puis rincez. Plus de taches et ils étincellent.
- Il arrive parfois que des petits vers attaquent le bois des meubles, surtout les anciens. Pour que les dégâts ne s'étendent pas il faut agir rapidement. Tout d'abord pour tuer le maximum de larves, passer le sèche-cheveux sur le bois, en insistant sur les trous. Ensuite, extrayez le jus d'un oignon, avec une centrifugeuse par exemple. Imbibez un chiffon de ce jus et frottez-en tout le meuble. Pour un résultat optimal, il ne faut hésiter à mettre du jus d'oignon dans une seringue et à en injecter dans les trous.

VERITABLE COUSSIN FLORAL



Connaissez-vous le Calibrachoa ? C'est un cousin du Pétunia et du Surfinia. Il mérite vraiment d'être adopté. C'est une obtention horticole récente classée dans la famille des Solanacées.

Il se cultive aussi bien en pleine terre qu'en pot ou jardinière pour agrémenter même un simple rebord de fenêtre. Il est également du plus bel effet en suspension puisque ses tiges sont retombantes. Par rapport à la plupart des plantes annuelles, il présente l'avantage de nécessiter peu d'entretien.

Il en existe de nombreux cultivars comme ceux de la série Million Bells® aux coloris variés et lumineux.

Les fleurs sont en forme de petites clochettes, d'où le nom de bell (cloche en anglais). La floraison est extrêmement abondante et les fleurs se renouvellent sans cesse du mois de mai jusqu'aux gelées. De croissance rapide il forme vite des tapis floraux.

ALIAS POMME D'OR



Appelée aussi "Pomme d'amour", "Pomme d'or" et "Pomme du Pérou", la Tomate trône sur nos tables. De nom latin *Lycopersicon Esculentum* ou *Solanum Lycopersicon*, elle appartient à la famille des solanacées.

Si l'Europe a découvert la tomate dès le courant du 16^{ème} siècle, cette dernière n'était alors cultivée qu'en plante ornementale. On la disait toxique, probablement parce qu'elle était considérée comme une cousine de la mandragore (qui avait des vertus magiques) et de la belladone (qui était vénéneuse). Ce n'est que vers les années 1780 qu'elle commence à être consommée et le véritable essor débute vers 1850.

Culinaires parlant la tomate est considérée comme un légume, alors que d'un point de vue botanique c'est un fruit.

Ses variétés sont très nombreuses et il y en a pour tous les goûts. Même sur un balcon, les tomates cerise peuvent être cultivées.

N'hésitez pas à cultiver des variétés peu ordinaires comme la Noire de Crimée, la Green Zébra ou l'Ananas.

SURPRENEZ VOTRE ENTOURAGE



Parmi les plantes sauvages curieuses à découvrir il y a la Mertensie maritime. De nom latin *mertensia maritima* elle appartient à la famille des Boraginacées. Ses surnoms sont plus parlants puisqu'on la nomme "Huître Végétale", "Plante à Huître", "Pulmonaire de Virginie" et "Sanguine de Mer".

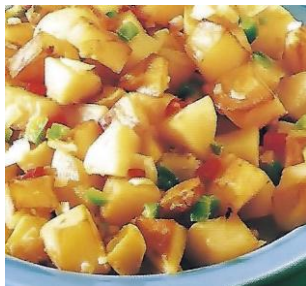
C'est une plante comestible dont les feuilles crues accompagnent les salades, les poissons crus ou cuits... Et c'est dans sa saveur que réside sa curiosité puisqu'elle est iodée avec un goût comparable à celui des huîtres. La consistance épaisse et grasse des feuilles ajoute également à la confusion. De quoi surprendre les invités !

De culture facile elle s'installe aussi bien en pleine terre qu'en pot. Donc même sur un balcon on peut en profiter.

Elle est également esthétique et donne de belles potées grâce à ses belles feuilles retombantes et ses fleurs bleues.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

POMMES DE TERRE AUX DEUX POIVRONS



Cette poêlée de pommes de terre aux poivrons est simple à réaliser et très goûteuse.

Les poivrons relèvent en douceur ce plat.

Ces pommes de terre peuvent accompagner de la viande, des œufs... et en plus grande quantité être servies seules pour un dîner plus léger.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Ingrédients :

800 grammes environ de **pommes de terre**

½ poivron rouge

½ poivron vert

1 **oignon**

2 gousses d'**ail**

Quelques brins de **persil** (pour l'équivalent de 3 cuillers à soupe une fois haché)

60 grammes de beurre

Sel et Poivre

Préparation :

Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.

Épépiner les poivrons et les couper en petits dés

Eplucher l'oignon et le haché.

Peler les gousses d'ail et les écraser.

Rincer le persil sous l'eau fraîche, l'égoutter et le hacher jusqu'à en obtenir 3 cuillers à soupe.

Mettre les pommes de terre dans une casserole avec une cuiller à café de sel et les recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes. Les égoutter.

Dans une sauteuse faire fondre le beurre puis y ajouter les dés égouttés de pommes de terre, les poivrons et l'oignon.

Faire revenir pendant une dizaine de minutes. Ajouter alors l'ail et le persil.

Poursuivre la cuisson encore 5 minutes.

Rectifier l'assaisonnement et servir de suite.

AGNEAU ET POIS EN COCOTTE



Doucement mijoté, cet agneau est extrêmement tendre.
Les herbes donnent de la saveur tout en relevant la viande avec douceur.
L'accompagnement peut être des pâtes fraîches, du riz, de la polenta...

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 20 Minutes.
Temps de Cuisson : 1h25 environ.

Ingrédients :

700 grammes de gigot ou d'épaule d'agneau
400 grammes de tomates concassées en boîte
180 grammes de petits pois surgelés
1 oignon
1 gousse d'ail
30 centilitres de bouillon de légumes
2 cuillers à soupe de thym ciselé
1 cuiller à soupe de romarin ciselé
1 cuiller à soupe d'huile
1 cuiller à soupe de farine
Sel et Poivre

Préparation :

Désosser l'agneau et le couper en cubes.
Peler l'oignon et le hacher.
Peler la gousse d'ail et l'écraser.
Faire préchauffer le four à 190°C (Thermostat 6/7).
Mettre l'huile à chauffer dans une sauteuse et y faire dorer la viande pendant environ 5 minutes.
Mettre ensuite la viande dans une cocotte allant au four.
Dans la sauteuse faire revenir l'oignon et l'ail pendant 2 minutes avant d'y ajouter les petits pois encore congelés et les herbes. Cuire pendant 3 minutes.
Incorporer la farine et bien mélanger. Ajouter ensuite le bouillon, les tomates, du sel et du poivre.
Verser cette préparation dans la cocotte de viande en mélangeant.
Couvrir la cocotte et mettre au four pendant 1h15 environ.

TARTE AUX ABRICOTS SECS



Une tarte rapide à préparer. Elle est énergisante avec les fruits secs.
Il est possible de remplacer les abricots secs par des raisins secs. Dans ce cas il faut les laisser entiers.

Recette pour 6 Personnes.
Temps de Préparation : 25 Minutes.
Temps de Cuisson : 22 Minutes environ.
Temps de Repos : 30 minutes au réfrigérateur.

Ingrédients :

80 grammes d'abricots secs
1 pâte brisée prête à l'emploi (elle peut bien sûr être **faite maison**)
30 centilitres de crème fraîche
20 grammes de beurre mou
3 jaunes d'œuf
3 cuillers à soupe de rhum ambré
2 cuillers à soupe de sucre en poudre
1 cuiller à café de Maïzena
3 gouttes d'extrait de vanille liquide
Cannelle en poudre

Matériel : Un moule à tarte d'environ 24 centimètres de diamètre. Des haricots secs pour cuire la pâte à blanc.

Préparation :

Emincer très finement les abricots secs. Faire très légèrement tiédir le rhum et le mettre dans un bol avec les abricots secs.
Faire préchauffer le four à 190°C (Thermostat 6/7).
Beurrer le moule à tarte ou utiliser un moule en silicone. Mettre la pâte dedans et en piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Recouvrir la pâte avec du papier sulfurisé et poser dessus les haricots secs.
Enfourner pendant 15 minutes. Enlever les haricots secs et le papier sulfurisé et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Sortir le fond de tarte du four.
Mettre la crème dans une casserole et la faire chauffer à feu doux.
Dans un saladier fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et la Maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Toujours en fouettant, incorporer la crème et la vanille.
Remettre le tout dans la casserole et laisser épaissir pendant 2 minutes sur feu doux et sans cesser de remuer.
Hors du feu ajouter les abricots et le rhum puis laisser tiédir.
Verser ensuite cette préparation sur le fond de tarte et saupoudrer de cannelle en poudre.
Mettre au réfrigérateur pendant environ 30 minutes avant de servir.

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.startribune.com/>

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

<http://www.thata.net/>

<https://hellenicgrocery.co.uk>

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

<http://crete.decouverte.free.fr/>

<http://www.west-crete.com/>

<https://pixabay.com/>

Nous les remercions chaleureusement.

Retour au sommaire

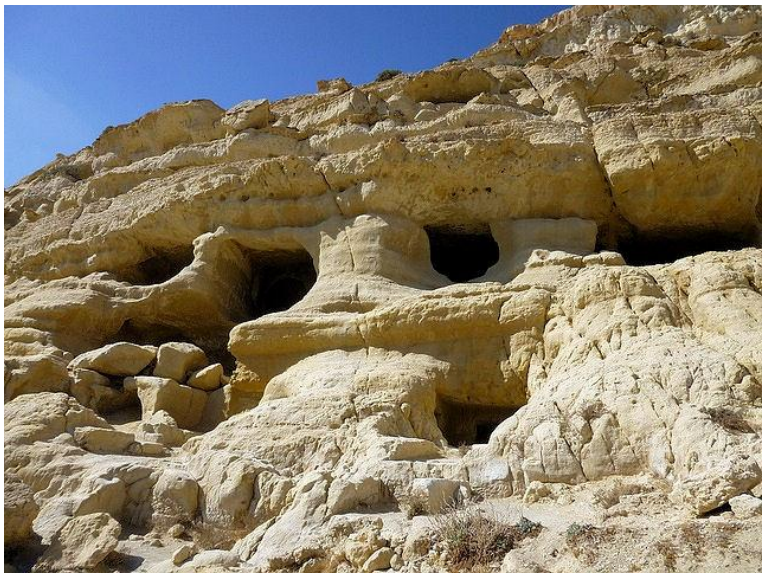
Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.

L'ALBUM SUR LA CRETE DEMARRE A LA PAGE SUIVANTE

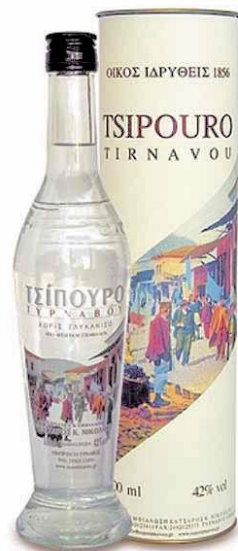
ALBUM CRETE

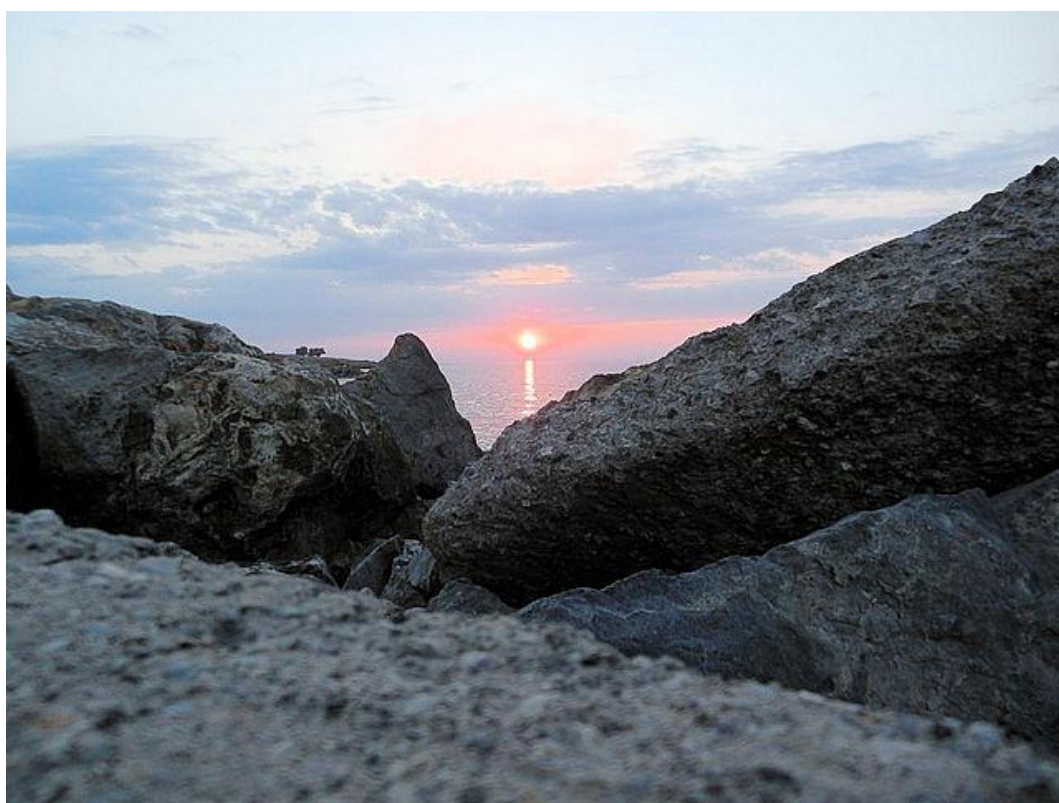












[RETOUR A LA CARTE POSTALE](#)

[RETOUR AU SOMMAIRE DE LA NEWSLETTER](#)