

HOMEJARDIN - Newsletter N°99 – 16 SEPT. 2017

SOMMAIRE

Bonjour

En automne au jardin

Sur votre agenda de l'automne

Faire le bon choix

Des pollinisateurs High-tech

Tous à vos bulbes

Du travail en plus pour nous

Couvrez vos sols

Ravageurs redoutés, on fait le point

Consommateurs payeurs

Pour briller en Société

Les petites astuces qui changent le quotidien

Un chou haut en couleurs

Du bleu dans le jardin

Parfum incomparable

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Cette Newsletter annonce une nouvelle saison, l'automne.

Bien sûr ce n'est pas notre saison préférée car avec elle on devine bien que les mauvais jours se profilent. Mais c'est aussi le moment de faire de superbes balades pour admirer les arbres qui se parent de toutes sortes de dégradés colorés mêlant le jaune et l'orange.

Profitez-en également pour récupérer des éléments naturels décoratifs pour la maison et/ou le jardin, des pommes de pin, des branchages originaux...

EN AUTOMNE AU JARDIN

Lorsque l'automne pointe son nez c'est le moment de procéder à un grand nettoyage au jardin. Prenez bien la précaution d'étiqueter les vivaces qui disparaissent à la mauvaise saison ; cela évite de les abimer lors des travaux de la terre.

L'automne c'est aussi une période de formation du futur jardin. C'est le moment de planter les arbres les arbustes, les fruitiers, les rosiers, les vivaces, les bulbes... Toujours hors période de gel bien sûr.

Comme pour la rentrée scolaire, c'est le moment de faire des mathématiques. Et oui on se lance dans la multiplication des végétaux. En avant pour le **bouturage** mais également pour la division ; en effet c'est bien connu... pour multiplier il faut **diviser** !

N'oubliez pas également de commencer à mettre en hivernage les plantes frileuses et de protéger par des châssis, des tunnels, des **voiles d'hivernage** ou des **cloches** les végétaux sensibles qui devront passer l'hiver en extérieur.

Il faut encore, surtout si les journées sont belles, ouvrir l'œil car certains parasites sont encore bien actifs.

A partir de novembre, commencez à procéder aux **traitements d'hiver** sur les arbres, surtout les fruitiers.



VOTRE AGENDA DE L'AUTOMNE



JARDINAGE - Travaux des mois d'**octobre**, **novembre**, **décembre**

JARDINAGE - Travaux selon principe lunaire du mois d'**octobre**, ceux de novembre et de décembre, pas encore en ligne, seront à consulter directement sur le **site** le moment venu.

JARDINAGE – Dictons des mois d'**octobre**, de **novembre** et de **décembre**.

CUISINE – Sur les étals des mois d'**octobre**, de **novembre** et de **décembre**.

FAIRE LE BON CHOIX



Avec l'automne arrive la période de plantation des arbres, des arbustes et des haies. Comme pour les fleurs au printemps, les jardinerie regorgent de spécimens de tous genres.

Nous avons tendance à nous répéter tous les ans mais des questions et remarques d'internautes ainsi que des visites dans des jardins nous amène à constater qu'il existe un problème récurrent.

Dans les jardinerie tout est attirant. Les arbres sont vendus en racines nues, en motte, en conteneur ou prêts à planter. Généralement une étiquette les accompagne avec une superbe photo des fleurs ou des fruits qu'ils doivent produire. Et c'est là que bien souvent on se laisse tenter sans vraiment réfléchir. Mais on oublie de se poser des questions vitales.

Tout d'abord il faut bien réfléchir à la rusticité de ces arbres et arbustes. Si les magasins de jardinage et les pépinières présentent généralement des sujets adaptés à votre région, il n'en est pas de même sur le Net où les propositions concernent tous les régions et même les pays. Mais c'est un critère indispensable car il est évident qu'un arbre qui ne supporte pas les températures négatives ne pourra pas survivre dans le nord de la France. Et pour les arbustes qui sont cultivés en pot il faut bien penser que l'hivernage demande un local spécifique. De plus il n'est pas toujours évident de transporter des énormes contenants.

La grosse erreur également est de ne visualiser que le bébé arbre. Il faut bien se renseigner pour connaître la taille adulte. Selon les espèces la croissance est plus ou moins rapide mais petit arbre deviendra quand même grand. Nous rencontrons beaucoup de personnes qui sont paniquées après quelques années car l'arbre ne cesse de grandir et de s'élargir. Il est donc primordial de se renseigner sur son développement ; on ne plante pas un pin parasol dans un petit jardin.

Avant toute plantation, un autre critère à prendre en compte est le système racinaire. Certains arbres ont des racines puissantes qui s'étendent horizontalement. Attention donc à ne pas les planter trop près d'un mur, de canalisations enterrées, d'une terrasse, d'une piscine...

De même si vous plantez des arbres ou des arbustes en bordure des voisins, n'oubliez pas de respecter les distances édictées par la réglementation. Vous trouverez tous les renseignements dans notre dossier concernant les haies.

Pourquoi planter en automne ? Le mois traditionnel est novembre comme le confirme le dicton "A la sainte Catherine tout bois prend racine". L'automne est idéal car l'arbre a le temps de bien s'enraciner et de s'installer avant la reprise de la végétation. Au printemps son système racinaire sera bien développé et il pourra concentrer ses forces pour grandir, faire des feuilles...

Il ne faut pas vouloir se précipiter mais prendre le temps de préparer le trou de plantation, d'installer correctement l'arbre, de faire une cuvette d'arrosage, de tuteurer...

Il ne faut pas perdre de vue que d'une bonne plantation dépend une bonne floraison et une bonne récolte.

Dans notre fiche concernant la [plantation des arbres et des arbustes](#) vous trouverez de nombreux conseils pour mener au mieux cette opération.

DES POLLINISATEURS HIGH-TECH



Comme vous le savez les [abeilles](#), malheureusement, sont de moins en moins nombreuses. En cause l'utilisation intense des pesticides et des insecticides, le frelon asiatique...

Le problème est que l'abeille est indispensable pour une bonne [pollinisation](#). Sans abeille peu de fleurs, de fruits et de légumes.

Devant cette situation alarmante, des chercheurs japonais se sont penchés sur ce problème et ont décidé de se servir d'une nouvelle technologie dont on parle beaucoup : le drone.

Comment fonctionne le mini-drone pollinisateur ? Les abeilles collectent le pollen avec leurs pattes qui sont recouvertes de minuscules poils. Pour reproduire ces derniers, les chercheurs ont collé, sous le drone, une bande recouverte de crin de cheval. Imaginez un peu, ce ne sont pas moins de trois millions de poils qui sont ainsi posés.

Ensuite un gel spécial appelé gel ionique (électriquement chargé) est badigeonné sur cette bande. Le grand intérêt de ce gel est qu'il agit de la même manière qu'une colle repositionnable. Il permet ainsi de capturer le pollen puis de le redéposer.

Et la pollinisation ? Une fois prêt, le drone télécommandé est dirigé pour récolter le pollen dans la partie mâle (étamine) des fleurs puis pour le déposer sur la partie femelle (pistil).

Bien sûr les essais ne sont que des prémices. Il faudrait, pour épauler pleinement les abeilles dans ce travail, que les drones pollinisateurs puissent s'orienter tous seuls. Ce n'est pas utopique car un système de géolocalisation intelligent peut être mis en place.

Outre remplacer les abeilles ces insectes-robots pourraient aider les producteurs qui procèdent à des pollinisations manuelles pour créer des espèces hybrides, pour éviter une pollinisation croisée... la pollinisation manuelle étant un travail très long et fastidieux.

TOUS A VOS BULBES !



En jardinage on a toujours un temps d'avance, voire deux. Et oui, en automne on commence à penser au printemps suivant. C'est le moment de mettre les bulbes printaniers en terre. En avant pour les crocus, les jacinthes, les narcisses, les tulipes...

La plantation des bulbes est facile, de plus on peut en glisser partout entre les vivaces avec lesquelles ils se marient bien.

Pensez à vous munir d'un **plantoir à bulbes**. Il est très pratique et permet de les planter correctement et surtout d'éviter que des poches et des bulles d'air se forment et amènent de la pourriture.

Vous avez peut-être déjà planté de nombreux bulbes en automne et rien n'est apparu au printemps. Mais où sont-ils passés ? C'est assez fréquent et les responsables sont... les petits rongeurs. Ils adorent grignoter, surtout à la mauvaise saison, les bulbes en tous genres. Pour les faire passer leur chemin la meilleure solution est d'utiliser des paniers à bulbes. On en trouve en jardinerie mais il est aussi possible d'utiliser des "paniers" de récupération comme les corbeilles contenant des godets de fleurs, des barquettes de champignons ou de fruits...le principal c'est que le panier soit percé dans le fond pour que l'eau ne stagne pas, ce qui ferait pourrir les bulbes. N'hésitez pas si vous avez d'autres astuces à nous les communiquer.

Dans notre fiche concernant la **plantation des bulbes** vous trouverez les conseils pour bien les planter, les distances et profondeurs de plantation à respecter (c'est important pour une bonne floraison) ainsi que de nombreux autres.

Lorsqu'on ne possède pas de jardin, ou simplement pour avoir de fleurs dans la maison à la mauvaise saison, il ne faut pas hésiter à forcer les bulbes.

Cela consiste à accélérer le temps pour passer plus vite de l'automne au printemps. En fait on trompe les fleurs ce qui les amène à fleurir plus tôt en saison. C'est une méthode très ancienne puisque des traités botaniques parle déjà du forçage des bulbes en carafe dans le courant du 17^{ème} siècle.

Il existe plusieurs techniques à adapter en fonction du type de bulbe et/ou de ses goûts. Vous pouvez retrouver tous les détails dans notre fiche concernant le **forçage des bulbes**.

DU TRAVAIL EN PLUS POUR NOUS

Depuis le 1^{er} janvier 2017 les pesticides, insecticides, désherbants et autres produits chimiques sont interdits dans les lieux publics.

Nous sommes tous d'accord pour dire que c'est une bonne chose. Oui, mais attention, de nouveaux problèmes se posent et certaines personnes peuvent avoir des surprises.

Si supprimer les herbes avec des produits phytosanitaires était rapide, le désherbage manuel ou biologique demande beaucoup plus de bras. De nombreuses communes ne peuvent assumer cette charge supplémentaire qui nécessite d'embaucher de nouveaux agents municipaux.

Mais alors que faire ? Et bien de plus en plus de communes prennent des arrêtés municipaux édictant l'obligation pour les habitants d'entretenir le trottoir en face de leur façade. Cet entretien concerne le déneigement, le balayage et également le désherbage.

Attention pour supprimer les mauvaises herbes il faut surtout bien respecter les consignes et ne pas utiliser de produits chimiques. Dans notre fiche concernant le désherbage vous trouverez des conseils pour désherber de manière naturelle.



Veillez à bien respecter cette obligation d'entretien si un arrêté a été pris dans votre ville. En effet en cas d'infraction une amende (dans une fourchette d'environ 25 à 250 €), peut vous être appliquée.

Bien sûr une question brûle les lèvres des réfractaires : quid des impôts que nous payons !?!

COUVREZ VOS SOLS



Au fur et à mesure que l'automne approche les planches du potager se vident. Si vous ne prévoyez pas de semer ou de planter de nouveaux légumes avant le printemps, il ne faut surtout pas laisser la terre telle quelle.

Certains hésitent car une terre bien désherbée et travaillée est propre donc belle. Certes mais ce n'est pas lui rendre service et surtout une mauvaise chose pour les plantations futures. Il y a plusieurs raisons à cela. D'ailleurs dans la nature on ne voit jamais de sol nu, sauf le désert bien sûr mais alors peu de végétaux peuvent y pousser.

Tout d'abord dans une terre nue la vie dans le sol est déséquilibrée. Toute la microfaune indispensable à la bonne santé de la terre, ainsi que les vers de terre ne trouvent rien pour subsister. Sans compter tous les auxiliaires qui n'auront plus d'abri.

Ensuite un sol nu est très rapidement lessivé lors des fortes pluies. Tous les nutriments s'échappent. De plus une croûte se forme empêchant une bonne pénétration de l'eau et provoquant une mauvaise circulation de l'air. Cette croûte, de battance comme on la nomme, appauvrit les sols.

Mais alors comment faire ? Plusieurs solutions s'offrent à vous.

Semer des **engrais verts** est très intéressant car, en plus de protéger la terre ils la restructurent et la nourrissent.

Et bien sûr le **paillage** (ou mulch) est également particulièrement bien adapté. Vous pouvez mettre les dernières tontes de pelouse, les feuilles mortes, les résidus de taille, les feuilles des légumes récoltés... Evidemment tous ces "déchets" végétaux doivent être exempts de parasites et de maladies. Ce paillage nourrira également la terre.

Etaler du **BRF** est également une bonne solution. Ce dernier permet de recycler les résidus de taille des arbres et des arbustes tout en apportant une protection à la terre et des nutriments.

Les jardiniers qui souhaiteraient pratiquer la **culture en lasagne** l'année prochaine peuvent commencer à la mettre en place. Cela servira de protection à la terre pour la mauvaise saison.

RAVAGEURS REDOUTES, ON FAIT LE POINT

Comme vous le savez nous sommes confrontés depuis quelques années à des fléaux ravageurs de végétaux. Nous faisons ici un point non exhaustif sur l'avancée des recherches.

Les essais effectués, en particulier dans le département de la Drôme, contre la **pyrale du buis** semblent commencer à porter leurs fruits. Le procédé consiste à faire des lâchers de micro-guêpes. Ces dernières tuent directement les œufs des parasites. Alliées au **bacillus thuringiensis**, elles pourraient peut-être stopper l'invasion des pyrales.

Concernant la **mineuse du marronnier** il y a peu d'avancées dans les recherches. Pour l'instant seuls les **pièges à phéromones** donnent quelques faibles résultats. On peut espérer que petit à petit la population des mineuses va diminuer. Si l'attaque a commencé vers la fin mai sur le marronnier de homejardin, il a encore toutes ses feuilles, abimées bien sûr, alors qu'auparavant il les perdait début août. En parlant de feuilles n'oubliez pas, si vous possédez un marronnier, de les détruire et ne les laissez pas à terre, les larves de mineuses hiverneraient dedans.



Du côté du ravageur d'abeilles, le **frelon asiatique**, la solution idéale pour l'éradiquer n'est malheureusement pas encore trouvée. Les pièges les plus utilisés sont des systèmes avec de l'eau et du sirop : le problème est, qu'en plus des frelons, ils piègent de nombreux autres insectes volants dont des auxiliaires pollinisateurs. La seule vraie action à faire pour le moment est la destruction des nids : mais attention elle doit être faite par des professionnels.

CONSOMMATEURS PAYEURS

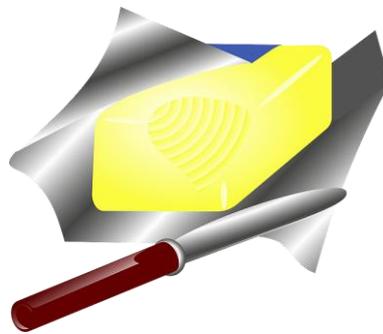
Parmi les produits phares consommés en France on trouve le beurre. Sur les tartines du matin, dans les sandwiches, dans les gâteaux... il est très présent dans nos tables.

Le problème ? La demande mondiale augmente constamment et la France mais également l'Europe n'en produisent pas suffisamment.

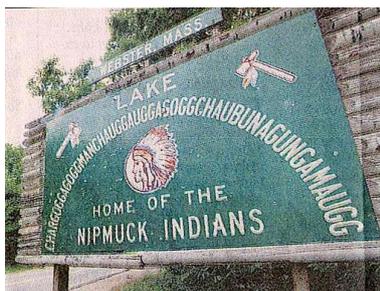
Ce sont la Chine et les Etats-Unis surtout qui en font des demandes très importantes. Les viennoiseries françaises, comme les croissants, ont le vent en poupe dans ces pays. Mais cette croissance de la consommation est également due à une réhabilitation du beurre aux Etats-Unis. Jusqu'à il y a trois ou quatre ans il était considéré comme nocif. Mais un numéro du Time a présenté un article qui a tout fait basculer ; il y était écrit que le beurre était très bon pour la santé. Pour frapper un grand coup le journal a même mis une photo d'un superbe morceau de beurre sur sa couverture.

Résultat ? Evidemment, comme les demandes sont beaucoup plus importantes que la production, les prix s'envolent. Non seulement le paquet de beurre va augmenter petit à petit mais les viennoiseries et les pâtisseries commencent déjà à être plus chères. Bah, c'est une constante, les boulangers et pâtisseries ne réduiraient pas leurs marges, c'est tellement plus simple de faire supporter le surcoût par le consommateur. Même si ce n'est encore que de quelques centimes c'est encore une augmentation de plus.

Après avoir limité les quotas de lait il faudrait peut-être les augmenter de nouveau pour que la production soit plus importante, donc permettre de fabriquer du beurre en quantité suffisante. Mais c'est peut-être trop simple ! Car pour l'instant les cours du lait augmentent également, c'est logique mais qu'est-ce qui en pâtit ? Comme toujours...



POUR BRILLER EN SOCIÉTÉ



Que vous inspire le mot "Chargoggagoggmanchauggagogg-chaubunagungamaugg" ?

Vous pensez que nous avons complètement disjoncté.

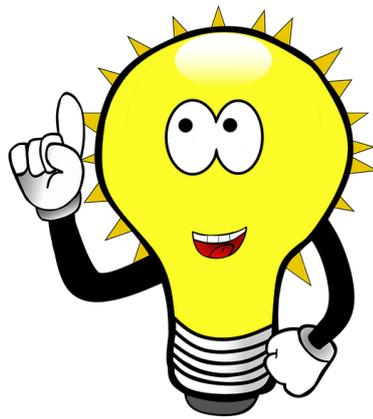
Et bien non, c'est un mot qui existe bien et qui compte parmi les plus longs du monde avec 45 lettres.

Il désigne un lac des Etats-Unis au Massachusetts dans la ville de Webster. Et contrairement à son nom il n'est pas très grand puisqu'il a une superficie de 5,83 km².

Le nom du lac est issu du Nipmuc qui est une langue algonquienne des amérindiens.

Comme vous vous en doutez on utilise souvent des raccourcis pour nommer ce lac. Il est souvent appelé Chaubunagungamaug ou Webster Lake.

LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



- Vous en avez marre de constamment recoudre les boutons, sans compter les problèmes de réassortiment lorsqu'il y en a un de perdu ? Pensez lorsque le vêtement est neuf à passer, sur les fils qui sont au centre du bouton du vernis à ongles incolore. Il faut le faire aussi bien sur le devant qu'au dos. Les fils ainsi bien maintenus les boutons tiendront beaucoup plus longtemps en place.
- Vous avez des accessoires de cuisine, casseroles ou autres, en aluminium et vous rêvez de les voir briller ? Pas de souci, il suffit de les frotter avec un citron coupé en deux. Le résultat sera vraiment au rendez-vous.

UN CHOU HAUT EN COULEURS



Pour apporter de l'originalité et de la couleur au jardin, n'hésitez pas à installer des **choux d'ornement**.

De la famille des Brassicacées, le chou d'ornement est également appelé chou décoratif. Il porte le nom latin de *Brassica oleracea acephala*.

Il est comestible mais très amer, ce qui fait qu'il est surtout cultivé comme une plante ornementale.

Les feuilles sont, selon les variétés, frisées et/ou découpées. De couleur crème, parme, pourpre, vert, violet... il agrémente très avantageusement le jardin à la mauvaise saison.

De culture facile il se plaît aussi bien en pleine terre qu'en pot sur un balcon. De plus il ne craint pas le gel.

Si vous laissez la hampe fleurir en fin d'hiver/début de printemps vous ravirez les abeilles qui les apprécient particulièrement bien.

DU BLEU DANS LE JARDIN



La couleur bleue est toujours recherchée au jardin car lumineuse mais assez rare chez les végétaux. Si vous êtes dans ce cas, laissez-vous tenter par le céanothe.

De nom latin Ceanothus il appartient à la famille des Rhamnacées.

Il en existe de nombreuses espèces et variétés à feuillage caduc ou persistant, de forme arbustive ou rampante... Donc il y a toujours une solution quelque soit la taille du jardin ou du balcon.

Rustique, c'est un bon compagnon qui se plaît avec tous les autres végétaux. Les variétés rampantes forment de superbes couvre-sol sans être envahissants.

De superbes dégradés de bleus grâce aux fleurs qui sont très abondantes. De plus elles attirent tous les papillons, les abeilles et autres pollinisateurs.

PARFUM INCOMPARABLE



Vous rêvez d'une bonne odeur de gâteau dans le jardin ? Pas besoin de four, il suffit d'adopter un arbre à caramel.

De nom latin Cercidiphyllum japonicum, il appartient à la famille des Cercidiphyllacées.

Rustique et de culture facile c'est surtout un arbre assez époustouflant.

Tout d'abord ce sont ses feuilles qui prennent de superbes couleurs. Lorsqu'elles sont jeunes elles sont d'une belle couleur bronze, en été elles deviennent vertes, et en automne c'est une véritable explosion de couleurs alliant les dégradés de jaunes puis de pourpres.

Ensuite c'est son parfum qui lui confère une grande curiosité. En effet lorsque les feuilles tombent elles dégagent une merveilleuse odeur de gâteau à peine sorti du four et de pain d'épice.

N'hésitez pas à laisser des feuilles mortes à terre, leur parfum est encore plus intense. Vous pouvez même les utiliser en paillage.

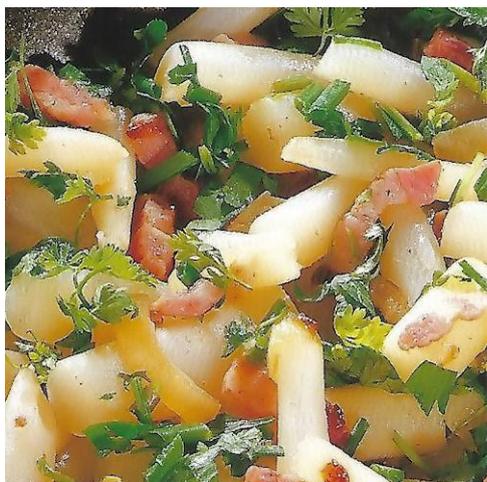
Il est originaire d'Asie et particulièrement du Japon où il est très réputé pour son originalité mais aussi parce que son bois est utilisé pour les laquages.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS



NOS RECETTES SONT DÉTAILLÉES DANS LES PAGES SUIVANTES

SALSIFIS EN POELEE



La poêlée de salsifis est rapide à préparer et très parfumée grâce aux herbes aromatiques.

Le salsifis est un légume relativement oublié qui est peu cuisiné. Il mérite d'être réhabilité car il est très riche en vitamines et en sels minéraux et oligo-éléments.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes environ.

Ingrédients :

500 grammes environ de salsifis en bocal

1 oignon

50 grammes de lardons

1 bouquet de persil

1 bouquet de cerfeuil

Quelques brins de ciboulette

2 jaunes d'œufs

30 centilitres de bouillon de volaille ou de bœuf

1 cuiller à café de vinaigre

Sel et poivre

Préparation :

Laver les herbes et les égoutter.

Rincer les salsifis sous l'eau froide et les égoutter dans une passoire.

Eplucher l'oignon et l'émincer.

Hacher le cerfeuil et le persil. Ciseler finement la ciboulette.

Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole puis y faire blanchir les salsifis pendant une minute. Les égoutter.

Dans une poêle, à feu moyen, faire fondre les lardons en remuant jusqu'à ce qu'ils deviennent un peu "transparents".

Ajouter ensuite l'oignon émincé et faire blondir pendant 5 minutes sans cesser de remuer.

Incorporer les salsifis et les faire légèrement dorer avant d'ajouter le bouillon.

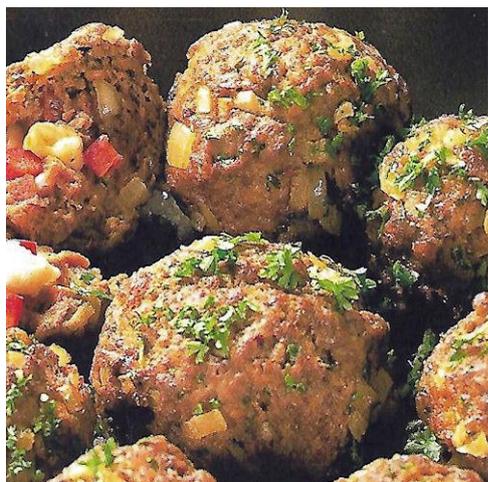
Cuire à feu vif pendant environ 10 minutes pour que le jus réduise.

Saler et poivrer.

Battre les jaunes d'œufs à la fourchette dans un bol et y ajouter les herbes et le vinaigre.

Hors du feu, ajouter cette préparation dans la poêle et servir de suite.

BOULETTES BŒUF-MOZZARELLA



La mozzarella donne du moelleux à ces boulettes agréablement aromatisées.

Recette pour 8 Boulettes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

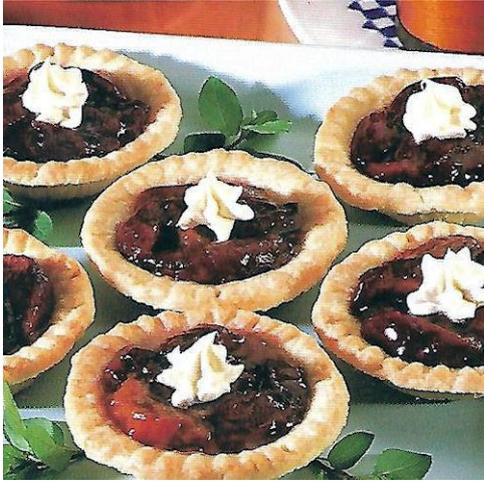
Ingrédients :

450 grammes de bœuf haché
125 grammes de mozzarella
1 poivron rouge (de petite taille)
1 **oignon**
2 gousses d'**ail**
5 ou 6 brins de **coriandre**
50 grammes de chapelure
1 cuiller à soupe de **paprika**
1 cuiller à soupe d'huile
Quelques gouttes de Tabasco
Sel et Poivre

Préparation :

Laver le poivron, l'essuyer et l'épépiner.
Rincer la coriandre sous l'eau froide et l'égoutter.
Peler l'ail et l'oignon.
Hacher ensemble l'ail, l'oignon, la coriandre et le poivron.
Détailler la mozzarella en lamelles assez fines.
Mettre la viande, le hachis, la mozzarella, la chapelure, le paprika, le Tabasco, le sel et le poivre en mélangeant.
Ajouter l'œuf pour que la préparation s'amalgame correctement.
Bien mélanger puis séparer la préparation en huit morceaux. Avec les mains, former des boulettes.
Mettre l'huile à chauffer dans une poêle et y faire dorer, de tous les côtés, les boulettes pendant environ 5 minutes à feu vif.
Ensuite à feu moyen, poursuivre la cuisson pendant 15 minutes en retournant régulièrement les boulettes.

TARTELETTES AUX PRUNES



A la fin du repas comme au goûter, petits et grands craqueront pour ces délicieuses tartellettes aux prunes.

Recette pour 6 Tartellettes.

Temps de Préparation : 20 Minutes

Temps de Cuisson : 15 Minutes

Temps de Repos : 15 minutes de refroidissement des prunes.

Ingrédients :

700 grammes de prunes
1 orange non traitée
350 grammes de pâte brisée prête à l'emploi
75 grammes de sucre vanillé
30 grammes de beurre
15 centilitres de crème Chantilly
10 centilitres d'eau
2 cuillers à soupe de Maïzena

Matériel :

6 moules à tartellettes
Légumes secs ou billes de cuisson

Préparation :

Laver les prunes et les égoutter. Mettre le four à préchauffer à 180°C. Beurrer 6 moules à tartellettes. A l'aide d'un emporte-pièce découper 6 ronds de pâte et en garnir les moules. Piquer les fonds de pâte avec une fourchette. Recouvrir les fonds avec du papier sulfurisé puis poser dessus les légumes secs ou les billes de cuisson. Enfourner pendant 10 minutes ; enlever les légumes ou les billes et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Couper les prunes en deux et enlever les noyaux.

Laver l'orange et la couper en deux. Prélever le zeste et récupérer le jus d'une moitié de cette orange (l'autre moitié est à déguster de suite pour faire le plein de vitamines).

Dans une casserole mettre l'eau, le jus et le zeste d'orange ainsi que le sucre. A ébullition laisser frémir pendant une dizaine de minutes.

Dans un bol, délayer la maïzena avec 2 cuillers à soupe d'eau froide puis l'ajouter dans la casserole de prunes.

Bien mélanger jusqu'à ce que cela épaississe, retirer du feu et laisser refroidir une quinzaine de minutes.

Répartir la préparation sur les fonds de tarte et décorer avec la Chantilly.

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://www.lesnumeriques.com/>

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

<https://pixabay.com/>

Nous les remercions chaleureusement.

Retour au sommaire

Rendez-vous le 15 décembre, et merci pour votre confiance.