

## N°284 L'hiver au jardin ... et recettes réconfortantes

*Décembre et janvier au jardin potager, d'après notre ami Jean Michaux*

« En décembre et en janvier, au potager, on se repose.

*Le jardin est au repos, personnellement j'ai fait un labour léger en novembre afin d'enterrer la moutarde, un engrais vert, semé en septembre afin d'y apporter de l'azote naturel. On peut récolter les derniers légumes comme les poireaux, les choux pommés etc...*

*Personnellement, mes carottes et betteraves rouges, les navets sont récoltés (en ôtant les fanes) et sont conservés à l'humidité dans le trou de mon compteur d'eau. Ce trou est abrité et protégé du gel. Ainsi les légumes sont gardés au frais et ne sèchent pas. Attention toutefois aux souris s'il y en a par là car c'est un formidable garde-manger pour elles. La conservation des légumes peut facilement s'étendre jusqu'en mars/avril.*

*Cependant, en janvier, on peut penser à l'organisation du jardin en prévoyant l'emplacement des légumes pour 2024. On vérifie les sachets des graines non périmés et on commence à en acheter par catalogue, éventuellement. Début février, on achète les plants de pommes de terre en sac (c'est moins onéreux qu'en clayette) et on les dispose dans des cageots afin de les mettre à germer. C'est à peu près tout.*

*Personnellement, maintenant je joue de la tronçonneuse dans les bois car l'hiver je suis bûcheron à mon rythme, car c'est assez physique, surtout que je fais souvent cela en petite colline et que je débarde le bois avec une brouette. Il faut bien garder la forme ! »*

Merci Jean pour vos conseils avisés !



### *Au jardin d'ornement*

**Il faut surveiller les protections hivernales et enrichir le sol des massifs et des rocailles avec du compost.**

**On peut aussi cueillir des jolis feuillages pour composer des décorations de fête comme ce centre de table végétal.**

### *Arbres fruitiers*

**Les tailles et les plantations sont à continuer, si vous ne savez pas tailler les arbres fruitiers, nous vous proposons des ateliers de taille avec un spécialiste, un ancien professeur de l'école du Breuil, notre ami Gérard Barbot.**

**Nettoyez les écorces avec une brosse et enrichissez le sol des arbres fruitiers.**

### *Arbres, arbustes et rosiers*

**Vous pouvez planter des rosiers, les haies et continuer à transplanter arbres et arbustes qui ne sont pas à la bonne place.**

### **Bassins**

**Posez un fagot de branches ou des flotteurs pour que la surface du bassin ne gèle pas entièrement et n'hésitez pas à faire une ouverture pour laisser de l'oxygène aux plantes et aux poissons.**

### **Quelques recettes hivernales**

#### **Confiture d'agrumes**

**Prendre 1 kg d'agrumes, pour moi moitié oranges bio et citrons essonniers, bien les brosser sous l'eau et ôter les pédoncules.**

**Les couper en tranches très fines avec un couteau bien aiguisé ou avec une mandoline.**

**Mettre les pépins dans un petit carré de gaze, noué avec une ficelle.**

**Mettre les rondelles de fruits et le sachet de pépins dans un saladier, verser le jus d'un citron et 700g de sucre cristallisé.**

**Mélanger et laisser reposer une nuit au frais.**

**Le lendemain, procéder à la cuisson, 10 minutes à gros bouillons en remuant puis 15 mn à feu doux, toujours en remuant.**

**Mixer très grossièrement avec un mixeur plongeant, il faut laisser des morceaux, ne pas oublier de retirer le sachet avant de mixer.**

**Recommencer la cuisson le lendemain, ne pas hésiter à ajouter un verre d'eau quand vous voyez que la confiture est trop épaisse, surtout si vos fruits ne sont pas très juteux. Vous devez obtenir un confit de fruits.**

**Tester la consistance de la confiture sur une assiette froide pour voir si elle prend.**

**Verser en pots bien propres et ébouillantés, retourner les pots jusqu'à refroidissement.**



#### **Recette rapide de blinis maison**

***Inutile d'acheter des blinis, vous pouvez les faire très rapidement, à vous de multiplier les proportions***

**Mélanger 100 g de farine, 1 pincée de sel, 1 sachet de levure, 1 œuf, 1 yaourt grec de préférence.**

**Laisser reposer au frais au moins une heure. Faire chauffer une poêle huilée sur feu moyen, verser des petits tas de pâte.**

**Quand des petits trous apparaissent, vous pouvez retourner les blinis et les faire cuire de l'autre côté.**

**Ils seront le parfait support de vos canapés de fête.**

#### **Recette de l'ardéchois**

**Battre 3 œufs avec 100g de sucre et 1 pincée de sel jusqu'à consistance crémeuse.**

**Ajouter 100g de farine et 1 sachet de levure, tamisées.**

**Puis 100g de beurre ramolli, 200g de crème de châtaigne et 2 cuillères à soupe de rhum. Bien mélanger puis verser dans un moule beurré et fariné.**

**Faire cuire 40 mn à 150°**