

## DIDIER LE JARDINIER

### Décembre 2017



Décembre, dernier mois de l'année et premier mois de l'hiver. Seul le temps commande les travaux du dehors. Le jardin doit être propre et si possible : la terre doit être bêchée à grosses mottes avant que le gel ne le rende impossible à travailler.



#### À propos de décembre

Décembre notre dernier mois de l'année est aussi d'origine latine : decembris, dixième mois du calendrier romain ; alors que le mot « décembre » ne fait son apparition qu'au XII<sup>e</sup> siècle...

#### Les dictons du mois

- ✧ Quand saint Ambroise voit neiger, de dix-huit jours de froid nous sommes en danger : Jeudi 7 décembre.
- ✧ Tel temps à la saint Daniel, tel temps pour Noël : Lundi 11 décembre.

#### Jour à retenir

- ✧ Jeudi 21 décembre : Début de la saison Hiver.
- ✧ Lundi 25 décembre : Noël.

#### Jardinez avec la lune en octobre

Du 01 décembre au 04 décembre : lune montante.  
Du 05 décembre au 18 décembre : lune descendante.  
Du 19 décembre au 30 décembre : lune montante.  
Planter, bouturer et tailler de préférence en lune descendante.

#### Potager

- ♣ Poursuivre le forçage des endives.
- ♣ Mettre du compost au pied des rhubarbes pour avoir une belle production au printemps.
- ♣ Surveiller les récoltes mises en conservation en cave ou en silo.
- ♣ Terminer si possible les labours ou le bêchage à grosses mottes.
- ♣ Par gel annoncé, protéger vos légumes restés en place : salades, mâches.

#### Verger (spécial arbres fruitiers)

- ♣ Hors périodes de gel, vous pouvez tailler les arbres fruitiers de plein vent et à fruits à pépins (cognassier, pommier, poirier). Supprimer les branches cassées et les bois morts. Couper les branches anciennes à la base ou au-dessus d'une ramification pour aérer le centre de la ramure afin de favoriser la formation de jeunes rameaux. Attention ne faire que ces tailles que tous les 3 à 5 ans.
- ♣ Faire la toilette de vos arbres fruitiers : Enlever tous les fruits momifiés qui sont restés accrochés aux arbres. Gratter les écorces des troncs et la base du départ des branches avec de l'eau et une brosse à chiendent, cela éliminera tous les parasites cachés sous les écorces. Boucher les plaies importantes avec de l'argile. Badigeonner ensuite les troncs au blanc naturel (le blanc naturel est un produit à base de chaux, on le trouve en jardinerie en solution toute prête ou en poudre à diluer). On peut aussi ajouter de la terre de sienne (disponible en jardinerie) pour obtenir une couleur brune qui se fondra mieux dans le paysage. Si vous ne les blanchissez pas les troncs : vous pouvez pulvériser une huile de colza pour lutter contre les acariens, cochenilles, pucerons qui se logent sous les écorces durant l'hiver.
- ♣ Pour éviter toutes propagations de maladies l'année suivante, ramasser et brûler les feuilles de vos arbres fruitiers.



#### Ornement

- ♣ Continuer la taille des arbustes à floraison estivale.
- ♣ Diviser vos plantes vivaces.
- ♣ Planter des rosiers s'il ne gèle pas.
- ♣ Planter tous les végétaux à feuilles caduques. (Qui perdent leurs feuilles)

## Trucs, astuces, conseils et secrets du jardinier

- ♣ Pour bien protéger vos artichauts : l'artichaut est sensible au froid, mais il l'est encore plus à l'humidité. Il faut surtout éviter de le butter avec beaucoup de terre pour le protéger du froid car vous risquez de faire pourrir son cœur si l'hiver est humide.  
Ce qu'il faut faire : enlever les feuilles extérieures et raccourcir le reste d'un bon tiers.  
Mettre au choix à chaque pied : des feuilles, de la paille ou de la tourbe blonde.  
Si les gelées s'annonçaient très fortes, mettre un film plastique au-dessus des pieds qui sera maintenue par quelques briques ou tuiles.
- ♣ Si vous avez des poules donnez-leurs des vitamines : Un gros chou suspendu à une ficelle dans le poulailler en hiver donnera verdure et vitamines à vos poules et leur fera faire quelques exercices bénéfiques en tapant dedans comme dans un punching-ball.  
Comme complément vitaminé, faites-leur germer dans des boîtes : du blé, de l'orge, du soja, des lentilles... Elles vont adorer.
- ♣ Soin des cyclamens : Savez-vous qu'il faut tirer sur les tiges des fleurs fanées pour les enlever, sinon gare à la pourriture de vos cyclamens.

## Mon coup de cœur du mois L'ENDIVE

L'endive fait partie des cinq légumes préférés des Français et avec plus de 180 000 tonnes par an, la France est le premier producteur européen.

- ♣ Culture : On la sème en mai-juin en place, à la levée on l'éclaircit à 15 cm sur les rangs. Les racines se forment en pleine terre pendant l'été. À partir d'octobre jusqu'en novembre arracher les racines et couper les feuilles à 3 cm du collet. Puis vient le temps du forçage : les racines sont placées verticalement dans des bacs à 3 ou 4 cm d'intervalle et comblées avec du terreau et mises dans le noir le plus complet, ce qui permet aux chicons de se former en quelques semaines.  
Avec les nouvelles variétés les endives ne sont plus amères.  
Si vous les achetez, il faut les choisir assez ventruées, bien blanches avec le bord des feuilles jaune pâle. Si la base présente des traces rougeâtres, ne les prenez pas.
- ♣ Pour les préparer : enlever les premières feuilles par mesure d'hygiène et couper le pied, mais il est inutile de les laver. Les endives se gardent facilement une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur, envelopper dans du papier ou un torchon.
- ♣ Restauration : l'endive est idéale pour les régimes basses calories, à condition bien entendu de ne pas l'accompagner de tonnes de gruyère, de crème ou encore de noix.  
Ma recette préférée est l'endive au jambon gratinée, (voir recette ci-dessous), on peut aussi la cuisiner en soupe veloutée. Crues, elles sont croquantes en salade avec : fromage, fruits secs, fruits frais et secs, crevettes grises ou roses, poissons fumés, jambon, poulet, gésiers, magret fumé, chorizo...  
Cuite elle est fondante. Tous les gratins sont permis. Préparez-la en tartiflette, en tarte tatin ou en quiche avec du chèvre, du comté, du maroilles...  
L'endive ne va pas cesser de vous étonner !

## Ma recette gourmande : L'endive au jambon

### Ingrédients pour 4 personnes

4 endives	75 cl de lait
4 tranches de jambon blanc	1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
50 g de beurre	125 g de gruyère râpé
50 g de farine	Sel et poivre

### \* Préparation

Couper une partie du cœur des endives à leur base.  
Faites-les cuire 45 minutes à l'eau bouillante ou 10 minutes à la vapeur.  
Bien les égoutter sur du papier absorbant.  
Préchauffez votre four à 220° (th.7- 8)

Pour la béchamel : Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger vigoureusement avec un fouet jusqu'à obtenir une pâte brun clair. Hors du feu, ajouter petit à petit le lait en remuant vigoureusement pour éviter les grumeaux. Remettre sur le feu et continuez à mélanger jusqu'à ce que le liquide épaississe. Ajouter la crème, saler et poivrer.

Rouler les endives dans les tranches de jambon.  
Disposez-les dans un plat à gratin beurré et recouvrez-les de la sauce béchamel.  
Saupoudrer le gruyère râpé.  
Mettre au four pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.  
Servir avec un Pinot noir rouge d'Alsace (avec modération)  
Bonne dégustation.

Didier le jardinier vous donne rendez-vous le mois prochain  
Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces  
N'hésitez pas à m'envoyer un message à :  
[didierlejardinier@laposte.net](mailto:didierlejardinier@laposte.net)