

## DIDIER LE JARDINIER

### Novembre 2017



Voici novembre et ses frimas. Les feuilles mortes jonchent le sol, de rares fleurs bravent les brouillards et les températures frisquettes. Les légumes doivent être rentrés et les élagages sont au programme de ce mois-ci.

#### A propos de novembre

Novembre vient du latin novembris, neuvième mois de l'année romaine. Notons cependant que le nom français « novembre » n'est apparu qu'au XII<sup>e</sup> siècle...

#### Les dictons du mois

- ♣ Si le vent du sud souffle pour la Saint-Martin, l'hiver ne sera pas coquin. Mercredi 11 novembre.
- ♣ A la sainte Catherine tout bois prend racine. Samedi 25 novembre.

#### Jardinez avec la lune en octobre

Du 01 novembre au 07 novembre : lune montante.

Du 08 novembre au 20 novembre : lune descendante.

Du 21 novembre au 30 novembre : lune montante.

- ♣ Semer en lune montante.
- ♣ Planter en lune descendante.
- ♣ Bouturez et taillez en lune descendante.

#### Potager

- ♣ Récolter vos légumes racines : céleris-raves, carottes, navets, betteraves rouges, panais... Et conservez-les en silo dans votre jardin ou à la cave dans du sable.
- ♣ Protéger vos touffes d'artichauts avec des feuilles et de la terre.
- ♣ Ramener un peu de terre autour des poireaux pour les protéger du froid.
- ♣ Prévoir une protection pour les mâches et les épinards.
- ♣ Couper les tiges des asperges et défaire les butes.
- ♣ Commencer à forcer les endives.
- ♣ Protéger le persil.
- ♣ Retourner la terre en grosse mottes

#### Vergers

- ♣ Gratter les vieilles écorces des arbres fruitiers avec une brosse métallique pour éliminer les parasites.
- ♣ Planter des arbres fruitiers.
- ♣ Tailler les actinidias (kiwis). Couper à deux yeux au-dessus du dernier fruit produit.
- ♣ Bouturer la vigne.

#### Ornement

- ♣ Commencer les élagages après la chute des feuilles
- ♣ Planter les arbres et arbustes à racines nues.
- ♣ Planter des rosiers.
- ♣ Bouturer les forsythias, les spirées.
- ♣ Protéger les plantes géliges.
- ♣ Arracher et rentrer les tubercules de dahlias, cannas, bégonias tubéreux.
- ♣ Planter des pensées, des roses de Noël (Hellébore).
- ♣ Planter des bulbes de tulipes, jacinthes, narcisses, crocus, muscaris.

## **Trucs, astuces, conseils et secrets du jardinier**

- ♣ Pour arroser vos orchidées n'utiliser jamais l'eau du robinet qui est trop chargée en calcaire, prendre de l'eau de pluie.
- ♣ Si vous plantez un cerisier, il doit être taillé l'année de sa plantation en raccourcissant les branches de moitié, sinon les yeux nécessaires à la formation de sa charpente risquent de s'annuler.
- ♣ Si vous plantez des salades d'hiver, mettre 3 ou 4 grains de poivre sous la motte du plant lors de la plantation, cela éloignera les vers parasites. À faire aussi lors des plantations au printemps.
- ♣ Plus les nuits sont fraîches plus vos choux de Bruxelles seront tendres.
- ♣ Si vous plantez des végétaux à racines nues, pralinez-les jusqu'au collet pendant 30 minutes pour obtenir une bonne reprise et empêcher leur dessèchement. Pour réaliser un bon pralin : mettez de la terre argileuse de votre jardin dans une baignoire ou un seau avec de l'eau et remuer jusqu'à obtenir une boue assez épaisse.
- ♣ Garder vos cendres de bois : refroidies elles sont riches en potasse et calcium ce qui en fait un excellent engrais pour le jardin.

## **Mon coup de cœur du mois LA POIRE**

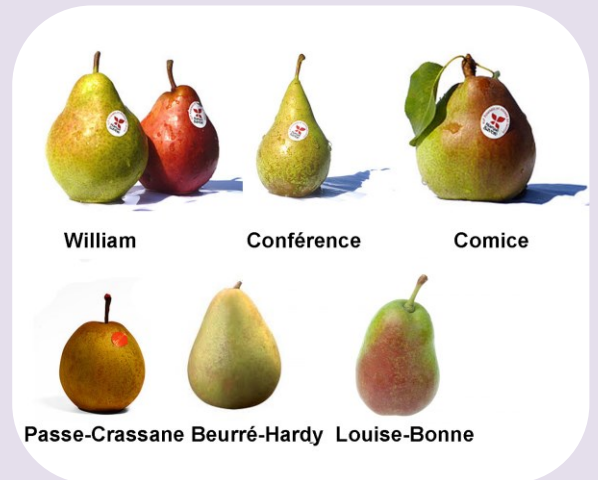
L'automne est la saison idéale pour ce fruit juteux et doux.

Originaires d'Asie centrale et dégustés depuis 7000 ans environ, la poire est un fruit d'excellente qualité, dont on trouve une dizaine de variétés dans nos vergers.

Jusqu'à la fin décembre, et même un peu au-delà, on peut profiter des variétés les plus connues : William verte et rouge, Conférences, Comices, Passe-Crassane, Beurré Hardy...

Si vous les achetez : La poire doit être lourde en main, avoir une peau nette et un pédoncule bien attaché, on peut la conserver 4 jours environ à l'air ambiant.

Le poirier peut vivre plus de cent ans et mesurer plus de 15m de hauteur. Il doit être planté à l'abri du vent entre novembre et février.



Sucré ou salé ? Tendre et juteuse, la poire se prête à toutes les interprétations chaudes ou froides.

En fruit de bouche, râpées en la mélangeant avec des crudités, coupées en deux, avec ou sans la peau, épépinées ou non, rôties ou poêlées elles réveilleront râbles de lapin, jarrets de veau, médaillons de porc à la moutarde, poularde au vin jaune. Enfin, elles feront toujours sensation dans les tourtes de gibier, les chutneys ou les desserts traditionnels, telles que la tarte Bourdaloue aux amandes, les gelées ou la fameuse poire au vin rouge à l'angevine.

## **Ma recette gourmande : La tarte amandine**

Pour 6 personnes

- Pâte sucrée : 250 g de farine, 150 g de beurre, 95 g de sucre glace, 1 œuf, 30 g de poudre d'amandes, une pincée de sel.
- Garniture : 3 poires, 80 g de beurre, 100 g de poudre d'amandes, 350 g de sucre, 2 œufs, 1 gousse de vanille, ½ cuillère à café de rhum, 2 cuillères à soupe de sucre glace.

### Préparation pour la pâte sucrée

Mélanger la farine, le sel et le beurre coupé en dés. Ajouter l'œuf, la poudre d'amande, le sucre glace tamisé. Pétrir, rouler en boule et envelopper la pâte de film étirable. Laisser 1 h au frais.

### Préparation de la garniture

Diluer dans une casserole d'eau froide (environ 60 cl) 300 g de sucre et ajouter la gousse de vanille.

Éplucher les 3 poires, coupez-les en deux, retirer pédoncule et cœur. Plongez-les dans le sirop. Laisser à feu doux et à couvert pendant 20 minutes. Égoutter. Dans un saladier, au mixer, préparer le beurre en pommade avec les 50 g de sucre restant. Ajouter, en mixant, la poudre d'amande, les œufs, le rhum. Préchauffer le four à 180 ° (th.6). Beurrer et fariner un moule à tarte et étaler la pâte. Verser la préparation aux amandes puis disposer dessus les 6 demi-poires. Enfourner 25 à 30 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

Servir avec un Gewurztraminer (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)