

SOMMAIRE ANNEE 2013

	DANS NOS JARDINS	LEGUMES , PLANTES DU MOIS	DE VOUS A NOUS
JANVIER	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Le froid, la neige. ◆ Janvier au verger. ◆ Bricolage : le chassis. 	Le safran (2 ^{ème} partie).	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Râble de lapin safrané à la moutarde. ◆ Suprême de volaille. ◆ Crème brûlée safranée.
FEVRIER	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Les fèves. ◆ Le poinsettia. ◆ Parlons arboriculture. 	Le topinambour	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Petites idées de recettes avec des topinambours. ◆ Cake aux fèves.
MARS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Le gazon. ◆ Les vers de terre. ◆ Cultiver sous serre. 	Ail, oignon, échalote	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Tarte aux herbes et échalotes confites.. ◆ Oignons farcis aux champignons et lardons.
AVRIL	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Que faire au jardin et au verger ? La carotte. ◆ Les 1ères pommes de terre. ◆ Les fleurs vivaces ◆ Les purins. ◆ Les pièges à phéromones. 	L'asperge	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Soupe d'asperges au parmesan. ◆ Etoile de crabe et d'asperges. ◆ Asperges au saumon et au chèvre.
MAI	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Tulipes et narcisses. 	La tomate	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Mini-champ de tomates farcies aux 2 tomates. ◆ Clafoutis de tomates et courgettes à la chèvre. ◆ Soupe froide de fraises aux tomates et vinaigre balsamique.
JUIN	<ul style="list-style-type: none"> ◆ L'eau au jardin. ◆ Le mildiou. ◆ Les rosiers. 	La carotte	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Carottes braisées aux petits oignons. ◆ Soupe de carottes à l'orange. ◆ Flan aux carottes.
SEPTEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Les différences entre teigne et ver du poireau. ◆ Les semis de septembre. 	Le poireau	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Terrinettes de saumon aux poireaux et noisettes. ◆ Petits clafoutis salés.

	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Cueillette des pommes, poires et kiwi. 		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Soufflé aux poireaux, roquefort et noix.
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Compte-rendu d'essais sur les tomates. 	L'endive	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Tatin d'endives aux marrons. ◆ Soupe d'endives aux noisettes et au chèvre. ◆ Barquettes d'endives apéritives aux crevettes.
OCTOBRE	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Les engrais verts. ◆ Récolter ses graines. ◆ Traitements d'hiver sur les arbres fruitiers. 		
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Les bulbes 	Le navet	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Potage printanier aux fanes de navet.
NOVEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Conservation légumes dans tambour machine à laver. 	Le châtaigner	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Mijotée de navet de l'orient. ◆ Tajine de cailles aux figues et miel. ◆ Croquets bourguignon. ◆ Gâteau chocolat/châtaigne.
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Nettoyer sa tondeuse. 	◆ Les cucurbitacées	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Potimarron rôti au sirop d'érable.
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Conserver tubercules et rhizomes. 	◆ Les cardons	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Confiture de potimarron ◆ Gratin de cardons à la provençale.
DECEMBRE	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Prendre des précautions contre le froid. 		<ul style="list-style-type: none"> ◆ Le beurre de fleurs. ◆ La soupe aux herbes.