



L'Hiver au Potager





Le légume de la semaine

Du 29 décembre au 04 janvier

L'Ail

- ◆ **Famille** : alliacées
- 🌱 **Plantation** : janvier/mars
- 🌿 **Sol** : léger, ameubli, riche en humus et frais

Sol

L'ail déteste les sols gorgés d'eau. Plantez-le sur de petites buttes, les billons, d'une dizaine de centimètres de hauteur.

Culture

Les caïeux d'ail rose se plantent de janvier à mars. Plantez à la main, dans une terre meuble, à 4 cm de profondeur, la pointe vers le haut, tous les 10 cm environ. Espacez les rangs de 30 cm. Le froid favorise la formation de belles têtes.

Entretien

Si l'été est humide, déchaussez les bulbes pour éviter la pourriture.

Ses voisins

L'ail n'apprécie ni la proximité du chou ni celle de l'asperge ou des légumineuses qui inhibent sa

croissance. Sa présence est un sérieux antidote contre la pourriture grise des fraises.

Conseil

Évitez les apports de fumure avant la plantation.

Récolte

L'ail de printemps se récolte en juillet, quand ses tiges jaunissent. Utilisez une fourche-bêche pour déterrer les têtes. Laissez-les ressuyer sur le sol s'il ne pleut pas. Faites-les sécher. Choisissez un lieu de conservation, grenier ou appentis, frais et aéré.

Les variétés de saison

Les variétés dites de printemps, de l'ail rose généralement, peuvent supporter des températures négatives et de fortes gelées (-10 °C). L'ail de type rose de Lautrec est le plus connu.

L'agenda de la semaine



Du 29 décembre au 04 janvier

Lundi 29 (saint)	Surveillez les fruits et légumes conservés pour l'hiver. Enlevez ceux qui sont abîmés et brûlez-les.
Mardi 30 (saint)	Dégermez les pommes de terre.
Mercredi 31 (saint)	Récoltez les légumes (carottes, mâche, poireaux, choux, épinards ou scorsonères), qui agrémenteront cette Saint-Sylvestre.
Jeudi 1^{er} (Jour de l'an)	Si la terre est gelée ou s'il neige, nourrissez les oiseaux avec des graines (tournesol, chanvre) et de la graisse. Ce sont de précieux auxiliaires du potager.
Vendredi 02 (saint Basile)	Protégez la mâche des grands froids en la recouvrant d'un épais tapis de feuilles mortes.
Samedi 03 (sainte Geneviève)	Hors période de gel, janvier est le bon mois pour planter les arbustes à petits fruits type cassissiers, framboisiers et groseilliers qui entoureront le potager.
Dimanche 04 (saint Odilon)	Nettoyez les points d'eau (réservoir, mare ou bassin) qui alimentent votre potager. Retirez les feuilles, les branches, etc. et laissez-les reposer une journée avant de les incorporer au compost.



Le Diction

*Jour de l'an plutôt beau,
mois d'août plutôt chaud.*



La recette de la semaine

Du 29 décembre au 04 janvier

Velouté de panais et de topinambour

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de panais	3 échalotes
1 kg de topinambour	1 litre d'eau
2 cuillères à soupe de crème fraîche	Sel
1 cuillère à café de muscade râpée	Poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive	100 g de lardons
	60 g de noisettes
	4 châtaignes précuites

- Réservez 50 g de topinambour et 50 g de panais que vous détaillerez en petits dés.
- Lavez et plongez le reste des topinambours dans l'eau froide, salez, portez à ébullition et faites cuire 30 minutes.
- Lavez et épluchez les panais. Pelez et émincez les échalotes. Faites-les revenir 5 minutes, sur feu moyen, dans une grande casserole, avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les panais coupés en morceaux. Recouvrez d'eau, salez et portez à ébullition. Couvrez puis laissez cuire entre 20 et 30 minutes.
- Quand les topinambours sont cuits, égouttez-les, épluchez-les et ajoutez-les aux panais en cours de cuisson. Vérifiez leur tendreté avec



la pointe d'un couteau. Quand les légumes sont bien cuits, retirez la casserole du feu, ajoutez la crème et mixez finement. Ajoutez la muscade, salez, poivrez à votre convenance. Réservez au chaud.

- Concassez les noisettes et faites-les griller quelques minutes dans une poêle sèche. Réservez.
- Détaillez les châtaignes en dés. Dans une poêle, faites revenir les dés de panais, de topinambour et de lardon avec l'huile d'olive, 4 à 5 minutes, sur feu vif. Ajoutez les châtaignes et laissez sur le feu 2 minutes supplémentaires.
- Servez le velouté dans des assiettes creuses en déposant délicatement au centre de chacune une cuillerée du mélange lardon/légumes/châtaigne. Parsemez de noisettes et dégustez chaud.





Le truc de la semaine

Du 29 décembre au 04 janvier

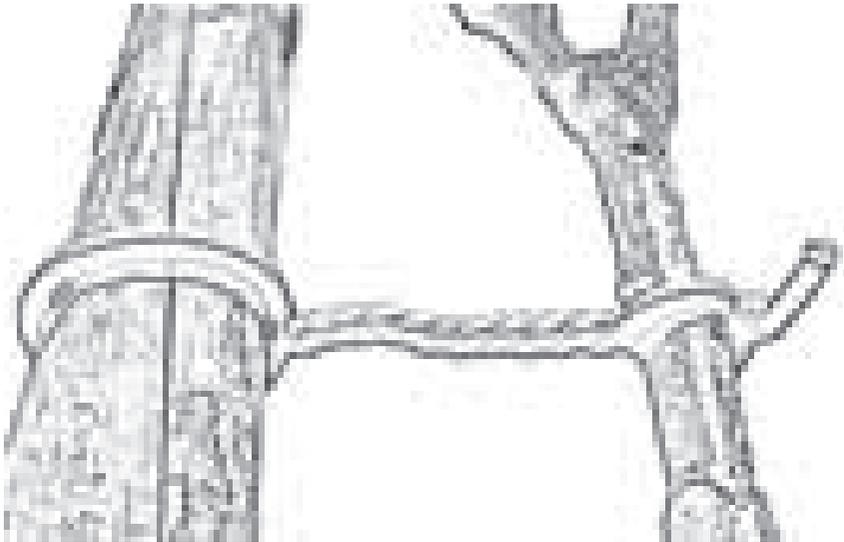
Grand nettoyage

Le nettoyage des tuteurs, comme le tri des graines, peut être réalisé quand le potager, pour des raisons météorologiques essentiellement, n'est pas accessible ou qu'y travailler est impossible.

Janvier et février réservent ce genre de moment. L'heure du grand nettoyage des tuteurs et des rames, que vous avez utili-

sés la saison passée pour soutenir tomates, pois et haricots, est arrivée. Si, vous les avez entreposés tel quel, à l'automne dernier, grattez et brossez-les pour enlever la terre.

Lessivez-les ensuite à l'aide d'un chiffon enduit d'eau javellisée pour détruire les éventuels germes qu'ils pourraient porter. Brûlez ceux qui sont irrécupérables.





Catalogues & cie

Ils sont indispensables ou presque pour composer son jardin à moins qu'on ne leur préfère les sites internet des grainetiers. Tous vont écrire, en partie, l'histoire du potager à venir.

Graines, bulbes et plants, bio ou non, des anciennes et des dernières variétés créées sont répertoriés dans leurs pages. Faites un inventaire précis de vos besoins et chinez, au fil des catalogues, l'objet rare. Comparez les tarifs d'une enseigne à l'autre, qui

peuvent varier du tout au tout sur un seul et même produit, que ce soit Baumaux, Vilmorin, la ferme de Sainte-Marthe ou Kokopelli, cette liste n'étant pas exhaustive.

Lisez attentivement les notices qui accompagnent chaque variété de légumes, afin de sélectionner celles qui seront les mieux adaptées à vos pratiques culturales, à votre sol, à votre climat et à vos envies gourmandes.





Le légume de la semaine

Du 29 décembre au 04 janvier

Le groseillier

◆ **Famille** : grossulariées

🌱 **Plantation** : novembre/mars

🌿 **Sol** : acide, riche en humus et frais

Sol

Le groseillier préfère les sols acides, riches en humus et bien drainés. Il craint le plein soleil et la sécheresse.

Culture

Hors période de gel, préparez des trous de plantation de 40 x 40 x 40, espacés de 2 mètres en tous sens, dans lesquels vous incorporerez du compost bien décomposé. Enterrez l'arbuste profondément, tassez autour du pied et arrosez. Si vous le conduisez en touffe, rabattez les rameaux à 2 ou 3 yeux. L'objectif est d'obtenir une douzaine de branches.

Entretien

Chaque année, en février, équilibrez la ramure de vos groseilliers et supprimez les rameaux devenus improductifs. De jeunes et vigoureuses pousses leur succéderont. Les racines des groseilliers sont peu profondes : attention quand vous désherbez au pied.

La récolte

La récolte des groseilles s'étend de fin juin à août, selon les variétés.

Ses voisins

Le groseillier apprécie le voisinage de la tomate dont l'odeur écarte un certain nombre d'insectes parasites.

Conseil

Les groseilliers, à l'instar des cassissiers, peuvent être conduits comme des arbustes, en haie basse, d'1,50 mètre de haut au maximum.

Les variétés

Gloire des Sablons est appréciée pour ses baies rose clair, sucrées et parfumée. Versailles rouge est recommandée pour les confitures. Parmi les groseilliers à maquereau, Lady Delameen et Varianta produisent de gros fruits, vert jaune pour le premier, blanc doré pour le second, savoureux.

L'agenda de la semaine



Du 05 au 11 janvier

Lundi 05 (saint Edouard)	Les terres légères se travaillent à partir du mois de janvier jusqu'au début du printemps. Un apport renouvelé en compost ou en fumier bien décomposé est généralement le bienvenu. Ces sols, pauvres en humus, retiennent généralement mal les matières organiques.
Mardi 06 (sainte Mélaïne)	Semez sous serre, en caissettes, la laitue à couper.
Mercredi 07 (saint Raymond)	Démarrez sous abri les semis de carottes hâtives type grelot.
Judi 08 (saint Lucien)	Triez vos semences. Éliminez les graines périmées et listez celles que vous devez renouveler.
Vendredi 09 (saint Alix)	Pensez votre prochain potager en tenant compte de la rotation des cultures.
Samedi 10 (saint Guillaume)	Feuilletez catalogues et magazines à la recherche de nouvelles variétés ou tout simplement pour renouveler vos semences.
Dimanche 11 (sainte Pauline)	Grenouilles et crapauds raffolent des limaces. Offrez-leur un abri pour l'hiver au potager. Un petit tas de branchages ou de tiges herbacées fera l'affaire.



Le Diction

*À la Saint-Siméon,
la neige et les tisons.*



Le truc de la semaine

Du 05 au 11 janvier

L'entretien des outils

L'hiver est une saison rude pour les outils. Ne les laissez pas dehors.

Mettez-les à l'abri. Enlevez la terre qui a adhéré au fer. Éliminez, à l'aide d'une brosse métallique, la rouille qui s'est formée. Pour supprimer les rugosités des manches en bois, souvent synonymes d'ampoule, poncez-

les avec du papier de verre. Enduisez-les ensuite d'huile de lin, qui fera également office d'antirouille pour les parties métalliques.

Affûtez les lames des bêches, serfouettes, binettes et autres sarcloirs préalablement rincés à l'eau claire et passez-les également à l'huile de lin.





Soupe d'hiver au chou

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

1 chou cabus blanc	d'olive
3 carottes	3 cuillères à soupe
2 branches de céleri	de crème fraîche
1 fenouil	1 citron
80 cl de bouillon	20 g de pecorino
de légumes	1 pincée de sel
2 cuillères à soupe d'huile	1 pincée de poivre

- Lavez les légumes. Épluchez les carottes et découpez-les en dés. Émincez le fenouil et détaillez les branches de céleri. Versez-les dans une sauteuse et faites-les revenir dans l'huile d'olive.
- Ajoutez le chou découpé en fines lanières et recouvrez avec le bouillon de légumes.
- Mélangez, portez à ébullition et laissez frémir 20 minutes. Les légumes doivent conserver leur tendreté. Assaisonnez ensuite à votre convenance.
- Baissez le feu. Pressez le citron pour en extraire le jus. Ajoutez-le, avec la crème fraîche, aux légumes et mixez légèrement.
- Servez chaud dans des assiettes creuses, saupoudrez de pecorino râpé et dégustez.