

JANVIER 2017	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	

FÉVRIER 2017	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

FÉVRIER 2017	
16	
17	
18	jusqu'à 14h ensuite
19	
20	
21	
22	
23	jusqu'à 15h ensuite
24	
25	
26	
27	jusqu'à 14h ensuite
28	

MARS 2017	
1	
2	
3	
4	
5	
6	jusqu'à 13h ensuite
7	
8	jusqu'à 13h ensuite
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Légende du calendrier

- Zone bleutée : lune descendante (repiquage, piochage, bêchage).
- Zone blanche : lune montante (semis)
- Ne pas intervenir dans le jardin

Légende picto

- Jours racines : pommes de terre, carottes, navets, betteraves, oignons...
- Jours feuilles : choux, salades, poireaux...
- Jours fleurs : choux-fleurs, brocolis, artichauts, fleurs...
- Jours fruits : tomates, haricots, cucurbitacées, pois...



Gratinée d'agrumes



Simple et raisonnable
Préparation : 20 minutes



Cuisson : 10 minutes

Ingédients pour 4 personnes

- 2 pamplemousses roses
- 2 oranges
- 6 cl du jus d'orange sans pulpe
- 70 g de fromage blanc
- 70 g de sucre en poudre
- 4 jaunes d'œufs
- Cassonade, cannelle et gingembre en poudre, poivre de Sichuan

Peler les agrumes à vif en éliminant bien la peau blanche, puis détacher en quartiers en éliminant les membranes.

Préparer un bain-marie frémissant sous le gril du four.

Fouetter les jaunes d'œufs, le jus d'orange, le sucre et une pincée de poivre de Sichuan jusqu'à blanchiment. Continuer à fouetter dans le bain-marie,

jusqu'à l'obtention d'une mousse épaisse puis incorporer le fromage et fouetter encore un peu.

Répartir la crème dans des petits plats à gratin. Enfoncer les agrumes dedans, d'une façon harmonieuse. Saupoudrer de cassonade, cannelle et gingembre et mettre sous le gril 10 minutes. Servir chaud.