

Les auxiliaires au jardin

Si vous tondez régulièrement votre pelouse, trouvez un endroit où vous allez préserver une petite surface destinée à la biodiversité. Créez-la le long d'une allée, d'une haie, contre la rampe de garage. Cette pratique va mettre en place chez vous un milieu favorable pour fixer les insectes auxiliaires près de vos fruitiers.

L'Angélique des bois

Cette vivace aromatique pousse dans l'hémisphère Nord et en Nouvelle-Zélande ; il en existe environ 70 espèces.

Parmi ces espèces, l'Angélique vraie, *Angelica archangelica**, est cultivée pour approvisionner les confiseurs. Ces derniers font confire les pétioles et les tiges qui deviennent de petits bâtonnets d'un vert intense et translucide. Cette transformation permet de fixer son goût étrange et de stabiliser sa belle couleur. Ses graines sont utilisées pour élaborer une liqueur.

*Mot en latin médiéval du x^e siècle : la légende voulait que ce fût l'archange Raphaël qui ait révélé aux hommes ses vertus stimulantes et fébrifuges.

Claude Ollivier



lundi	1
Dietrich, Esther, Servane, Thierry, Dirk, Goulven, Servan, Élise	
mardi	2
Martinien, Monégonde, Othon (de Bamberg), Symphorose	
mercredi	3
Thomas, Anatole	
jeudi	4
Florent, Lilian, Berthe, Liliane, Éliane, Élisabeth (du Portugal)	
vendredi	5
Antoine (Marie Zaccaria), Blanche, Modivène	
samedi	6
Macrine, Nolwenn, Mariette, Dominique, Lucie, Maria (Goretti)	
dimanche	7
Raoul, Aubierge, Félix (de Nantes), Prosper (d'Aquitaine)	

La recette du mois



Melons surprises aux framboises

6 petits melons individuels – 400 g de framboises – 60 g de sucre – 3 cl d'eau-de-vie de framboise (facultatif) – 750 ml de glace au citron – 6 bouquets de menthe – 6 piques en bois.

Découper le dessus des melons aux deux tiers de la hauteur. Ôter les pépins à l'aide d'une petite cuillère. Avec une cuillère à pommes parisiennes, prélever des billes et les mettre dans un saladier. Y ajouter les framboises fermes, le sucre et l'alcool. Évider à l'aide d'une cuillère la chair qui reste à l'intérieur des melons. Écraser cette chair et la redistribuer dans les coques évidées.

Mettre le tout au frais, bien emballé avec un film alimentaire. Le melon ne se mettant pas au réfrigérateur pour ne pas imprégner les autres aliments avec son odeur pénétrante. Au moment de servir, mettre une boule de glace au citron dans chaque melon, puis la préparation aux fruits. Décorer avec la menthe et placer les couvercles, de façon à avoir des melons entrouverts. Avec des piques en bois, c'est très facile.

Robert Marest (section « La Griotte »)