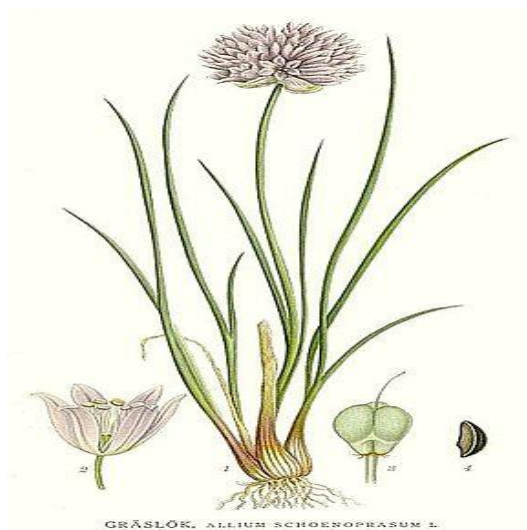


Allium schoenoprasum - Ciboulette



Utilisation :

Cette jolie vivace, à croissance moyenne, fait partie des plantes aromatiques classiques utilisées dans la cuisine française. Facile à cultiver, savoureuse, décorative, elle fait partie des plantes condimentaires de base d'un jardin, qu'il soit potager ou ornemental.

[Tapez ici]

Recette culinaire :

Croustillants d'asperges à la crème de ciboulette

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

Pour 4 personnes

6 jeunes asperges vertes

4 fines tranches de saumon fumé

8 feuilles de brick

25 cl de crème liquide très froide

50 g de beurre

1 botte de ciboulette

Sel et poivre

Préparation :

Faites fondre le beurre. Superposez les feuilles de brick et découpez 16 rectangles de 8 x 12 cm.

Badigeonnez-les de beurre fondu et glissez-les au four 5 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez refroidir sur une grille.

Épluchez les asperges en partant de la pointe pour ne pas la briser. Faites-les cuire 15 min environ à l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur.

Égouttez-les. Coupez-les à la moitié de leur longueur (réservez l'autre partie de la tige pour un velouté). Montez la crème très froide en chantilly ferme. Lorsqu'elle est prête, incorporez la ciboulette ciselée, salez et poivrez.

Coupez le saumon en petits carrés.

Déposez la chantilly avec une poche à douille sur 4 rectangles de brick, intercalez des carrés de saumon, un rectangle tartiné, 4 pointes d'asperges, poivrez. Couvrez avec 1 rectangle de brick tartiné de crème et garni de saumon. Posez le dernier morceau de brick au-dessus et parsemez de ciboulette.

Montez les 3 autres croustillants de la même manière.

[Tapez ici]

Soins aux plantes :

Infusion ou tisane de ciboulette et ail

Cette infusion permet de lutter préventivement contre le mildiou, l'oïdium et la rouille. Elle est également détestée par les araignées jaunes et rouges et par les pucerons. Hacher 10g de ciboulette et 10g d'ail et plonger les dans 1 litre d'eau froide et porter à ébullition en couvrant. Retirer du feu aux premiers bouillonnements et laisser refroidir et mariner pendant 24h sans enlever le couvercle. Filtrer avant utilisation. Effectuer des pulvérisations pures sur les plantes concernées. Les pulvérisations peuvent être renouvelées toutes les semaines.

Macération ou extrait à froid de ciboulette

Cette macération est utilisée préventivement contre la piéride du chou. Curativement, elle a des effets fongicides contre la tavelure et le mildiou. Pulvériser le sol autour des planches de carotte avant d'éclaircir les semis ou d'arracher les carottes. Le purin masque l'odeur de la carotte (qui attire la mouche) quand on la manipule. Hacher 50g de ciboulette puis les mettre dans 1 litre d'eau froide et laisser macérer 24h. Filtrer avant utilisation. Effectuer des pulvérisations avec la macération pure sur les végétaux à traiter.

Recette médicinale :

En lotion (purifiante pour les peaux grasses)

Mettre les tiges de ciboulette coupées dans de l'eau froide. Porter à ébullition et laisser refroidir. Filtrer la préparation et la mettre en flacon. Conserver 1 à 2 semaines.

{L'utilisation des plantes médicinales, sous quelque forme que ce soit, doit toujours se faire après avis et sous le contrôle d'un médecin, en particulier pour les femmes enceintes ou qui allaitent et les jeunes enfants}

[Tapez ici]