Le Fuchsia

Plein soleil
à mi-ombre

Gel à partir de
-10°C

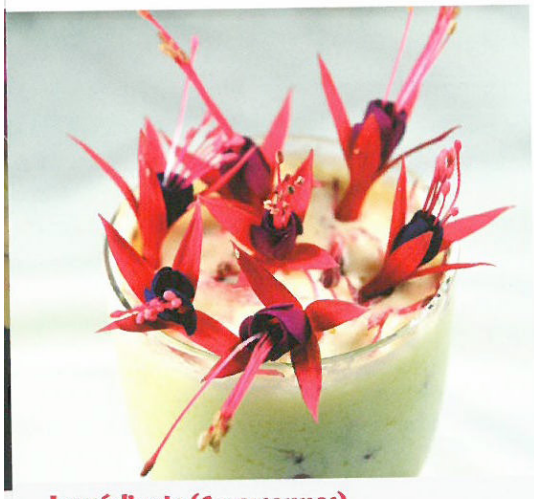
Arrosage modéré

Engrais dose
moyenne

1.25 m
0.8 m
Buisson

Juin à septembre

Tout l'été, le fuchsia vous offrira de magnifiques fleurs rouge et violette en forme de clochettes. Il n'aime pas le vent et a besoin d'un sol riche en matière organique et humifère. Vous pouvez rabattre les tiges en automne pour une floraison plus abondante l'année suivante. Vous pouvez les utiliser en jardinière ou dans vos massifs.



Mousse chocolat blanc au fuchsia

Préparation

Fondre le chocolat au bain-marie. Remuer et laisser tiédir.
Monter la crème puis l'incorporer délicatement à l'aide d'une spatule dans le chocolat.
Battre les blancs en neige avec le sel. Les ajouter à la masse.
Ajouter des fleurs de fuchsia.
Disposer dans des coupes et mettre au moins deux heures au réfrigérateur.
Décorer de fleurs fraîches.

Ingrédients (6 personnes)

- Une poignée de fleurs de fuchsia
- 200 g de chocolat blanc pur beurre de cacao
- 150 g de crème fraîche fluide
- 3 œufs
- Une pincée de sel fin

L'Oeillet d'Inde

Plein soleil

Gel à partir de 0°C

Arrosage modér

Engrais dose faible

0.4 m
0.4 m
Buisson

Avril à Septembre
Parfum puissan

Redécouvrez un des classiques des massifs de nos grands-mères. Avec cette annuelle vous verrez apparaitre de grosses fleurs colorées et parfumées dans votre jardin. Vous pouvez l'associer avec le bleu d'une sauge patens par exemple. Enlevez régulièrement les fleurs fanées pour allonger la période de floraison. Arrosez directement au pied, sans mouiller les fleurs et les feuilles mais faites attention à ne pas trop arroser pour ne pas faire pourrir la plante.

Truffes chocolat Oeillet d'Inde

Préparation

Chauffer la crème. Ajouter les feuilles. Infuser 4 minutes puis passer au tamis.
Remettre la crème parfumée à chauffer puis incorporer, hors du feu et à l'aide d'une spatule, le chocolat concassé. Remuer jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
Ajouter le beurre salé coupé en petits dés et tempéré, remuer.
Laisser reposer quelques heures au frais dans un récipient hermétiquement clos.
À l'aide d'une petite cuillère ou avec la paume de la main, mouler les truffes puis les tremper dans le cacao.

Ingrédients (1 beau plateau de truffes)

- 20 g de feuilles d'oeillets d'Inde
- 125 g de crème fraîche
- 220 g de chocolat au lait de couverture
- 40 g de beurre demi-sel, sans cristaux de sel
- Cacao en poudre

La Rose de damas

Plein soleil à mi-ombre

Gel à partir de -18°C

Arrosage faible

Engrais dose faible

2 m
1.5 m
Buisson

Juillet / Août
Parfum puissant

Cultivé en Bulgarie pour la production d'essence de rose, ce rosier vous offrira d'énormes fleurs d'un rose intense. Il est reconnaissable par son parfum caractéristique et très agréable. La rose de Damas est parfaite pour la préparation de gelées, confitures et autres plats cuisinés. C'est un rosier non remontant. Seuls les nouveaux rameaux donneront des fleurs l'année suivante, vous pouvez donc tailler les rameaux de plus de 2 ans après la floraison.

Tiramisu à la rose de damas

Préparation

Réaliser votre sirop de rose (technique p 117 du livre «Gastronomie et plantes des jardins»).
Dans un saladier mettre les jaunes, le sucre et le sirop. Battre au bain marie afin d'obtenir une mousse blanchâtre. Il faut ne plus sentir de cristaux de sucre entre les doigts. Attention à ne pas dépasser 50°C.
Ajouter dans cette masse à température ambiante le mascarpone et deux cuillères à soupe de pétales de roses hachées.
Imbiber des biscuits avec du sirop de rose légèrement dilué avec un peu d'eau et le jus de citron. Les déposer soit dans un plat, soit dans des récipients individuels.
Ajouter le mélange préparé.
Laisser prendre au frais au moins 6 heures.
Décorer de pétales de roses fraîches ou cristallisées et d'un soupçon de sucre glace.

Ingrédients (6 personnes)

- 1 paquet de biscuits roses de Reims
- 4 jaunes d'oeufs
- 80 g de sucre semoule
- 4 cuil. à soupe de sirop de rose
- 1/2 jus de citron
- 500 g de mascarpone
- Pétales de roses fraîches et cristallisées

La Lavande

Plein soleil

Gel à partir de -18°C

Arrosage faible

Engrais dose moyenne

0.7 m 0.7 m
Buisson

Juin / Août
Parfum puissant

Elle forme des boules généreusement fleuries quand vient l'été. Son parfum puissant, reconnaissable entre tous, est très appaisant. Plantez-la après les dernières gelées en l'exposant au soleil dans un sol drainant et rajoutez du sable dans le fond du trou pour que l'eau ne reste pas au contact des racines. Après l'hiver, fin mars, taillez la lavande aux deux tiers et donnez lui une forme de boule.

Carpaccio de Saint-Jacques à la lavande

Préparation

Emincer le plus finement les noix de Saint-Jacques bien froides et fraîches. Les disposer sur les assiettes.
Ajouter le jus de citron, l'huile d'olive à la lavande puis la fleur de sel et un tour de moulin à poivre.
Disposer un filet de vinaigre balsamique.

Ingrédients (6 personnes)

- 12 noix de coquilles Saint-Jacques sans le corail
- Le jus de deux citrons frais
- Fleur de sel, poivre du moulin
- Huile d'olive à la lavande
- Vinaigre balsamique

Ces recettes sont issues du livre «Gastronomie et plantes de jardin» de Daniel Zenner.