



FÉVRIER AU POTAGER

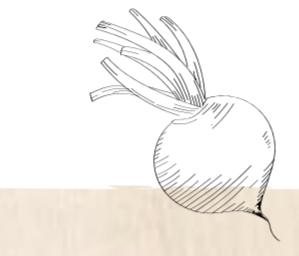
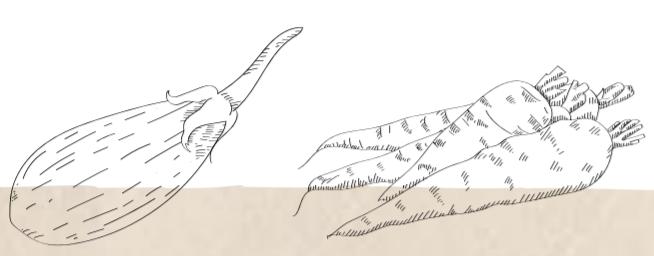
SEMIS SOUS ABRI

Aubergine, Céleri, Chou de
Betterave, Chou brocoli, Bruxelles,
Carotte, Chou cabus, Chou fleur,

Épinard, Laitue,
Navet,

Oignon, Poivron,
Piment,

Poireau,
Radis,
Tomate



SEMIS EN PLEINE TERRE

Fève, Pois



CONSEILS DE JARDINAGE



SEMEZ LES PREMIÈRES SOLANACÉES

Démarrez en fin de mois les premiers semis de tomate, d'aubergine, de piment, de poivron, etc., seulement si vous disposez d'un abri suffisamment chaud et lumineux. Semez-les en caissette ou en plaque alvéolée puis repiquez-les en godets individuels dès qu'ils portent 2 à 3 feuilles, avant de les planter après les dernières gelées.



SEMEZ LES LÉGUMES RACINES À FORCER

Semez les légumes racines à forcer — carotte, navet, radis, etc. — sous tunnel ou sous châssis chauffé. Ils offrent très tôt au printemps de délicieux légumes frais et croquants !



PLANTEZ LES BULBES D'ALLIACÉES

Plantez les bulbes d'ail rose, d'échalote ou encore d'oignon, dans un sol aéré et drainé. Ces délicieux bulbes ne nécessitent presque aucun entretien durant la saison et se récoltent dès le milieu d'été.

TRUCS & ASTUCES

METTEZ LES POMMES DE TERRE À GERMER

Étalez les plants de pommes de terre hâtives dans des clayettes ou des cagettes avec les yeux — points d'où sortiront les germes — vers le haut. Gardez les clayettes dans un endroit lumineux, à l'abri du gel, afin que les germes deviennent verts et épais. La meilleure température pour leur germination se situe entre 5 et 7 °C.

PLANTEZ LES BULBES À BONNE PROFONDEUR

Adaptez la profondeur de plantation des caïeux d'ail ainsi que des bulbilles d'oignon et d'échalote, en fonction de l'humidité de votre sol. S'ils se plantent entièrement dans les terres aérées et drainées, ils s'enterrent seulement de moitié dans les sols légèrement humides et s'installent sur des buttes surélevées dans les sols compacts et humides.

MULTIPLIEZ LA MENTHE

La menthe émet de longs rejets sous terrains. Déracinez-les et séparez-les de la plante mère avant de les repiquer ailleurs au jardin, ou en bac, pour multiplier simplement cette plante aromatique.

RÉCOLTE

Chicorée, Chou brocoli,
Chou cabus, Chou de Bruxelles,
Chou fleur, Chou frisé/Kale,
Épinard, Laitue, Mâche,
Navet, Poireau



IDÉE RECETTE

BETTERAVES CONFITES AUX AGRUMES

INGRÉDIENTS

2 à 5 betteraves "Albina Vereduna" (selon la taille), du beurre, 1 citron, 1 pamplemousse, 2 cuillères à soupe, de miel, 2 oranges, du gingembre, des baies agrumes (timut, etc.).

Épluchez les betteraves, nettoyez-les, et découpez-les en quartier. Coupez le pamplemousse en 2 dans la longueur, pressez la moitié et prélevez les suprêmes de l'autre moitié. Levez les suprêmes d'une des oranges, pressez l'autre ainsi que le citron. Placez les quartiers de betterave dans une sauteuse bien beurrée et colorez-les quelques minutes. Mouillez-les avec le jus des agrumes, ajoutez le miel, du gingembre râpé et des baies agrumes. Laissez cuire à feu doux 15 à 20 min. Déglacez au besoin avec un peu de jus d'agrume restant. Dressez les betteraves et les suprêmes d'agrume dans un plat.