



# FÉVRIER AU POTAGER

Découvrez  
plus de conseils  
sur le blog

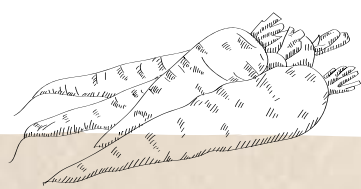
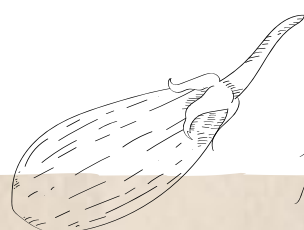


## SEMIS SOUS ABRI

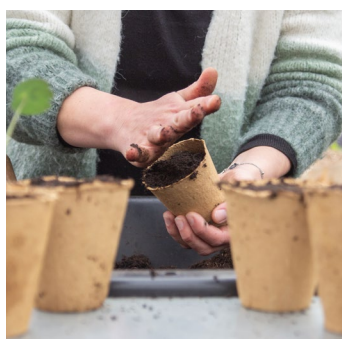
Aubergine,	Céleri,	Chou de	Épinard,	Oignon,	Poireau,
Betterave,	Chou brocoli,	Bruxelles,	Laitue,	Poivron,	Radis,
Carotte,	Chou cabus,	Chou fleur,	Navet,	Piment,	Tomate

## 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

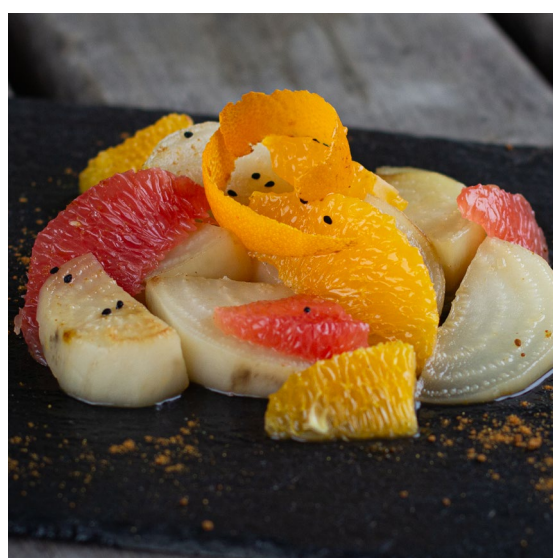
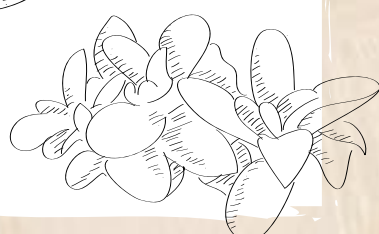
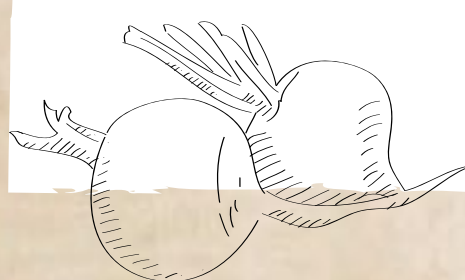
Adaptez la profondeur de plantation des caïeux d'ail ainsi que des bulbilles d'oignon et d'échalote, en fonction de l'humidité de votre sol. S'ils se plantent entièrement dans les terres aérées et drainées, ils s'enterrent seulement de moitié dans les sols légèrement humides et s'installent sur des buttes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



## 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'agrumes restant. Dressez les betteraves et les suprêmes d'agrumes dans un plat.