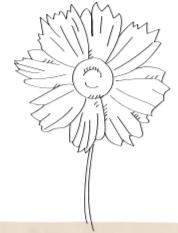
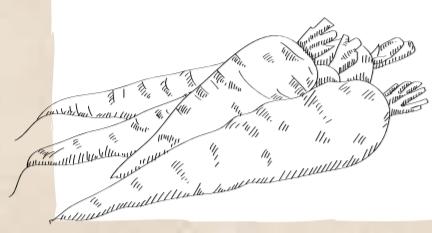




# NOVEMBRE AU POTAGER

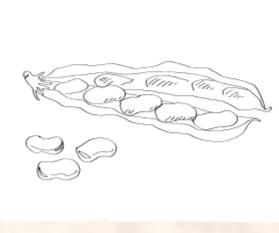
## SEMIS SOUS ABRI

Carotte, Coréopsis, Origan



## SEMIS EN PLEINE TERRE

Blé, Coréopsis, Échinacée, Fève, Pois, Rudbeckia



## CONSEILS DE JARDINAGE



### REPIQUEZ LES LÉGUMES-FEUILLES

Repinez les légumes-feuilles rustiques — laitues d'automne et d'hiver, moutardes indiennes et japonaises, choux de printemps, etc. — semés les mois précédents. Pensez à les protéger, à l'aide de cloches ou de voiles d'hivernage, en cas de fortes gelées.



### SEMEZ DES POIS ET DES FÈVES

Dans les régions aux climats doux, semez des pois et des fèves directement en pleine terre. Ils offriront, dès le début du printemps, de délicieux légumes verts riches en protéines, en vitamines et en sels minéraux.



### PLANTEZ DE L'AIL BLANC OU VIOLET

Plantez les caïeux d'ail, pointe vers le haut, à 5 cm de profondeur, tous les 10 à 15 cm, en rangs espacés de 20 à 30 cm. Dans les terres compactes et humides, privilégiez les cultures surélevées sur des buttes de 10 à 15 cm de hauteur afin de faciliter le drainage de l'eau.

## RÉCOLTE

Betterave, Blette, Carotte, Céleri, Chicorée, Chou brocoli, Chou cabus, Chou de Bruxelles, Chou fleur, Chou frisé/Kale, Ciboulette, Courge, Épinard, Laitue, Mâche, Navet, Oignon, Poireau, Radis, Radis d'hiver

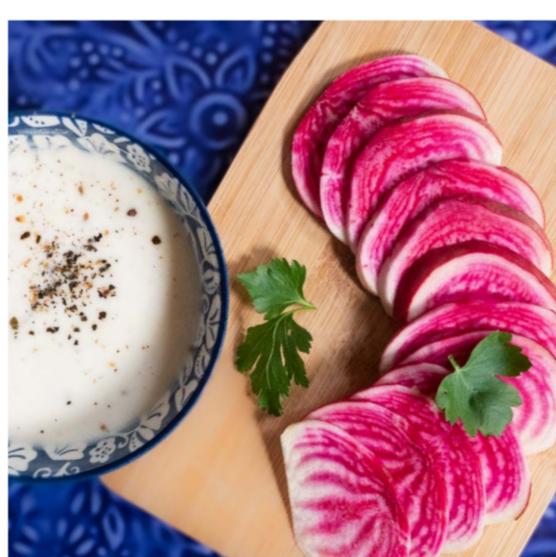


## IDÉE RECETTE

### BETTERAVES ET SAUCE AU CHÈVRE

#### INGRÉDIENTS

2 betteraves "De Chioggia", 200 g de fromage de chèvre, de la crème liquide, un citron, de l'huile d'olive, une cuillère à café de miel, du sel, du poivre.



Émiettez le chèvre à la fourchette et ajoutez le zeste du citron, la moitié de son jus, le miel, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélangez bien, puis délayez au besoin avec un peu de crème liquide. Découpez les betteraves, dans la largeur, en fines lamelles de 2 à 3 mm d'épaisseur. Dressez et dégustez !