



NOVEMBRE AU POTAGER

Découvrez
plus de conseils
sur le blog

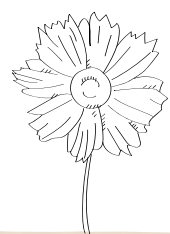
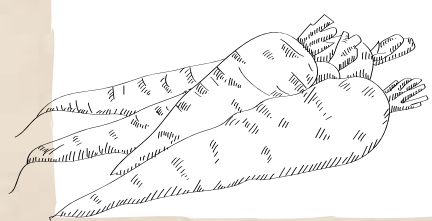


SEMIS SOUS ABRI

Carotte,

Coréopsis

Origan



SEMIS EN PLEINE TERRE

Blé,

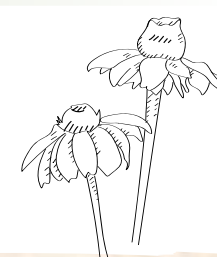
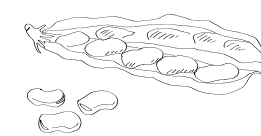
Coréopsis,

Échinacée,

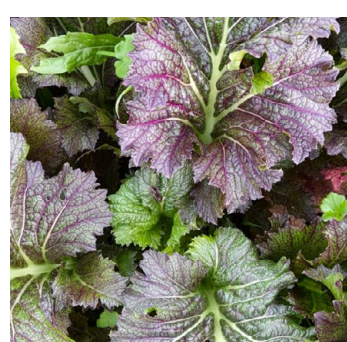
Fève,

Pois,

Rudbeckia



CONSEILS DE JARDINAGE



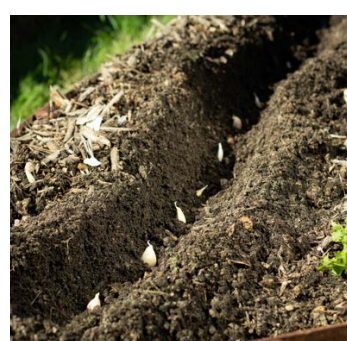
REPIQUEZ LES LÉGUMES-FEUILLES

Repiquez 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.

TRUCS & ASTUCES

PRÉPAREZ LES ENDIVES AU FORÇAGE

Arrachez les chicorées endives, avec la racine, avant de couper le feuillage à 3 cm au-dessus du collet et de tailler les racines à 15 cm. Groupez-les dans une caisse en bois assez haute et glissez de la terre sableuse humide entre elles. Installez une seconde boîte sur le tout et conservez-les ainsi au noir complet, dans un endroit frais entre 8 et 10 °C. Le forçage peut également s'effectuer en pleine terre, dans un trou tapissé et recouvert de paille à l'abri des pluies.

INSTALLEZ DES ABRIS HIVERNAUX

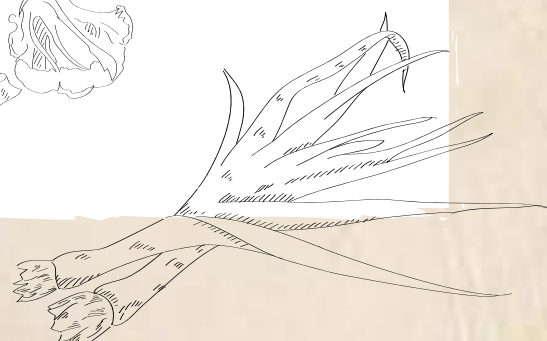
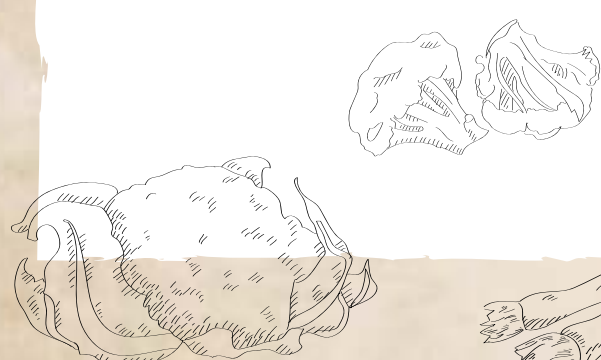
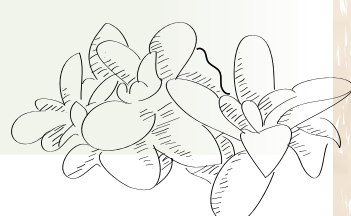
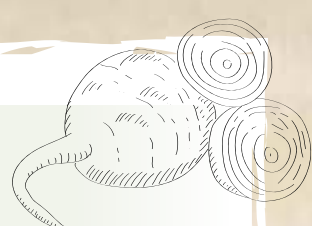
Pour préserver la biodiversité et les auxiliaires du jardin, installez des nichoirs ou des refuges d'hiver comme des fagots de bois ou de tiges de framboisier, de sureau, de bambous, etc. pour les hérissons ou les abeilles solitaires.

RAMASSEZ LES FEUILLES MORTES

Ramassez les feuilles mortes et étalez-les sur les parcelles cultivées pour les préserver du gel. Dans les zones les plus humides, ces couverts végétaux peu épais et facilement décomposables conviendront mieux que les mulchs de paille.

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 !