

La dolce vita au jardin



Les **Artisans** du Végétal

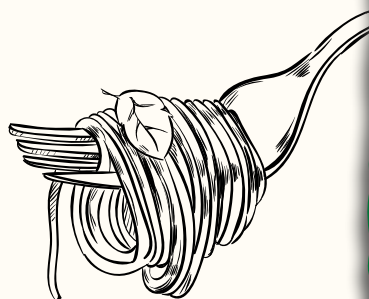


|Sommaire

4

LES PLANTES AROMATIQUES

Le basilic arbustif	4
Le thym serpolet	6
Le romarin.....	7
L'origan.....	5



16

LES AGRUMES

Le citronnier yuzu	16
Le mandarinier satsuma.....	18

10

LES PLANTES FLEURIES

Le lantana.....	10
Le ciste	11
L'artichaut.....	12
La lavande.....	14
L'hélichryse italienne.....	15

5

NOS RECETTES

Pesto maison au basilic.....	5
Bruschetta à la tomate et à l'origan.....	9
Artichauts à la Sicilienne	13
Yzucello	17
Granité de satsuma givré	19

L'association

couleurs
de

L'Autan



Les producteurs Tarnais, Aveyronnais et Haut-Garonnais ont souhaité se regrouper pour créer Couleurs de l'Autan. Couleurs pour les couleurs de nos plantes et Autan pour ce vent qui caractérise notre climat.

Depuis, chaque année nous vous proposons des plantes réunissant les caractéristiques de nos couleurs et de notre vent.

Avec le succès des émissions culinaires, nous nous sommes aperçus que cuisiner était devenu une activité « tendance ». C'est alors que nous avons eu l'idée de cuisiner les plantes produites dans nos serres et pépinières.

Nous avons sélectionné celles qui sont adaptées à notre climat et à nos couleurs : faciles à cultiver. Nous vous proposons des recettes accessibles à tous, pleines de couleurs et de saveurs.



Les Artisans du Végétal



Les valeurs des Artisans du Végétal

- Nous sommes tous des artisans authentiques et passionnés par notre métier d'horticulteur et de pépiniériste.
- Des femmes et des hommes disponibles qui prendront le temps de vous écouter pour mieux vous conseiller.
- Spécialistes du végétal, nous produisons des arbres, des plantes et des fleurs adaptés au climat et au sol de votre région.
- Nous privilégions sur nos exploitations des techniques de culture respectueuses de l'environnement et de la biodiversité.
- Pour vous aider à réussir votre jardin nous avons développé une gamme de produits professionnels que nous utilisons dans nos serres et pépinières.

Acheter chez un Artisan du Végétal c'est privilégier le commerce de proximité.

Pensez global, achetez local

Plongez dans l'art de vivre à l'italienne avec notre cahier de jardinage « La Dolce Vita au jardin ». Bien plus qu'un guide, c'est une invitation à transformer votre extérieur en un véritable refuge ensoleillé.

Découvrez au fil des pages une sélection exclusive de nos plantes, herbes aromatiques et arbustes, disponibles dans nos végétaleries. De l'élégance d'un mandarinier au parfum d'un basilic fraîchement cueilli, nous vous livrons tous nos secrets de jardinage et des idées recettes gourmandes pour sublimer vos récoltes en cuisine.

Passez nous voir à la végétalerie pour choisir les végétaux qui apporteront cette touche de soleil et de saveur à votre quotidien. Cultivez le bonheur, savourez l'Italie !

**A très bientôt dans notre Végétalerie,
Votre Artisan du Végétal**

| Le basilic arbustif

Comment le planter ?

Le **basilic arbustif** se plante de préférence au printemps, lorsque les températures deviennent douces et que les risques de gel sont écartés. Il apprécie une exposition ensoleillée et un sol léger, bien drainé et riche en matière organique.

Entretien

Demande peu d'entretien mais nécessite quelques soins réguliers. Arrosez modérément, en veillant à ne pas détrempier le sol. Taillez légèrement la plante pour favoriser la ramification. Supprimez également les fleurs si vous souhaitez prolonger la production de feuilles.

Récolte

Prélevez les feuilles au fur et à mesure des besoins, de préférence le matin, lorsque les arômes sont les plus concentrés. Une récolte régulière favorise la production de nouvelles pousses.

Utilisation

Très apprécié en cuisine pour son parfum intense et légèrement épicé. Il se consomme frais dans les salades, les sauces, les plats méditerranéens ou pour aromatiser les huiles et les vinaigres. On peut aussi l'utiliser en infusion pour ses propriétés digestives et apaisantes.

Conservation

Pour une conservation plus longue, les feuilles peuvent être congelées, entières ou ciselées, éventuellement dans de l'huile d'olive. Le séchage est aussi possible, mais il réduit légèrement l'intensité du parfum.

Plein soleil à mi ombre



Gel à partir de 0°



Arrosage modéré



Floraison de juillet à septembre



Contrairement à ses cousins annuels, le basilic arbustif est une plante vivace qui peut vivre plusieurs années.

Mais le plus impressionnant, c'est sa stature : dans de bonnes conditions (climat doux ou en serre), il ne se contente pas de faire quelques feuilles, il se transforme en un véritable buisson ligneux pouvant atteindre 1,50 mètre de hauteur.



Pesto maison au basilic arbustif



Ingrédients : (pour 1 pot)

- 1 gros bouquet de basilic arbustif (environ 40–50 g de feuilles)
- 50 g de parmesan râpé
- 30 g de pignons de pin (ou amandes / noix de cajou)
- 1 petite gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre
- un filet de jus de citron (optionnel)

- 1 Laver et sécher soigneusement les feuilles.
- 2 Mixer les pignons et l'ail en premier. Ajouter les feuilles de basilic et mixer par à-coups. Incorporer le parmesan. Verser l'huile progressivement jusqu'à obtenir la texture désirée. Saler, poivrer, goûter et ajuster.
- 3 Le basilic arbustif est légèrement plus poivré et citronné que le basilic classique, donc le pesto aura un peu plus de caractère, vous pouvez donc ajouter un petit filet de citron ou un peu plus de parmesan pour équilibrer.



| Le thym serpolet

Comment le planter ?

Plantez le **thym serpolet** au printemps dans un sol léger, bien drainé (même pauvre ou caillouteux) et en plein soleil. Espacez les pieds de 20 à 30 cm.

Entretien

Quasi nul. Arrosez uniquement en cas de forte sécheresse prolongée. Taillez légèrement après la floraison pour maintenir un port compact et éviter que la base ne se dégarnisse.

Récolte

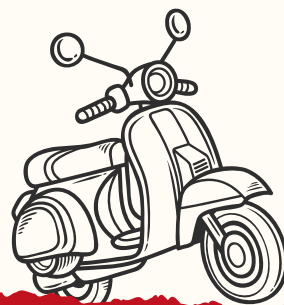
Cueillez les tiges au fur et à mesure de vos besoins, idéalement le matin. Le parfum est à son apogée au début de la floraison (juin/juillet).

Utilisation

S'utilise aussi bien en cuisine qu'en pharmacie naturelle. Son arôme délicat, plus subtil que celui du thym commun, parfume à merveille les grillades, les poissons et les poêlées de légumes. En infusion, c'est un allié précieux contre la toux et les digestions difficiles. Enfin, ses fleurs comestibles décorent élégamment les salades, tandis que son feuillage piétiné en jardin libère un parfum relaxant.

Conservation

Faites sécher les tiges à l'ombre dans un endroit sec et ventilé. Une fois craquantes, stockez les feuilles dans un bocal hermétique à l'abri de la lumière.



Contrairement au thym commun qui forme des petits buissons, le serpolet est une plante rampante. En Italie, il est utilisé depuis des siècles comme une alternative naturelle au gazon dans les zones rocailleuses.

On l'appelle parfois « l'herbe des marcheurs » car, en marchant dessus, on écrase légèrement ses feuilles, ce qui libère un parfum intense de citron et de thym qui rafraîchirait, selon la légende, les jambes des randonneurs fatigués.

Plein soleil

Gel à partir de -15°

Modéré

Floraison de juillet à septembre



| Le romarin

On dit en Italie que respirer l'odeur du romarin pendant qu'on étudie aide à « fixer » les souvenirs (une intuition populaire confirmée aujourd'hui par la science, car l'eucalyptol du romarin stimule les fonctions cognitives).

Dans le potager, il est utilisé comme anti-nuisible, plantez-le à proximité des choux, des carottes et de la sauge.

Plein soleil à mi ombre



Gel à partir de -20°



Arrosage faible



Floraison de avril à juillet



Comment le planter ?

Repiquez le **romarin** d'avril à mai ou de septembre à octobre dans une terre légère, sèche pouvant être rocailleuse. Le sol doit être bien drainé car il ne supporte pas les excès en eau. Préférez-lui un emplacement ensoleillé et chaud.

Entretien

Il supporte bien la sécheresse et n'a besoin d'aucun arrosage. Favorisez l'apparition de nouvelles pousses en coupant les tiges après la floraison. Taillez si besoin pour garder un port compact et une forme équilibrée.

Récolte

Tout au long de l'année, récoltez les feuilles présentes sur les tiges.

Utilisation

Avec son parfum puissant et sa saveur légèrement amère, parfumez avec des branches de romarin vos viandes, poissons, plats en sauce, marinades, grillades ou eaux de cuisson.

Utilisez ses feuilles en infusion, elles ont un effet digestif. Utilisez-les par inhalation pour lutter contre les infections respiratoires et en gargarisme (mélangées à de l'eau) pour désinfecter la bouche.

Conservation

Consommez les feuilles fraîches crues ou cuites. Faites sécher les feuilles dans un local sec et aéré. Elles se congèlent également ou peuvent être conservées une semaine au réfrigérateur.



| L'origan

Saviez-vous que l'origan est un véritable garde du corps pour votre potager ? Ses fleurs sont si riches en nectar qu'elles attirent massivement les abeilles et les papillons, tandis que l'odeur puissante de ses feuilles agit comme un répulsif naturel contre de nombreux parasites.

Comment le planter ?

L'**origan** se plante en plein soleil, dans un sol bien drainé (voire pauvre et caillouteux). Espacez les plants de 30 cm au printemps.

Entretien

Arrosage modéré (laissez sécher la terre). Taillez court après la floraison pour stimuler de nouvelles feuilles.

Récolte

Cueillez les tiges au fur et à mesure des besoins, idéalement le matin avant que le soleil ne soit trop fort.

Utilisation

Véritable pilier de la cuisine méditerranéenne, l'origan sublime instantanément les sauces tomate, les pizzas et les grillades de viande ou de poisson. Son parfum puissant se marie à merveille avec le fromage frais, les marinades à l'huile d'olive et les légumes d'été rôtis comme les poivrons ou les courgettes. Contrairement à d'autres herbes, il supporte très bien la cuisson et gagne même en intensité lorsqu'il est chauffé.

Conservation

Le séchage est idéal : suspendez des bouquets la tête en bas dans un endroit sec et sombre pour préserver tout l'arôme.

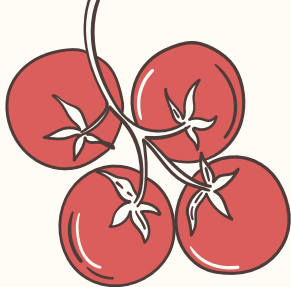
Plein soleil

Gel à partir
de -20°

Arrosage
faible

Floraison
d'août à octobre





L'origan est l'âme même de la bruschetta. Il apporte cette touche herbacée et boisée qui fait toute la différence par rapport au basilic, plus frais et anisé.

Bruschetta à la tomate et à l'origan

Ingédients : (pour 2 personnes)

- 4 grandes tranches de pain de campagne (ou de levain)
- 3 belles tomates bien mûres
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive extra vierge
- Origan (frais ou séché)
- Sel et poivre

- 1 Coupez les tomates en petits dés. Mettez-les dans un bol avec un filet d'huile d'olive, une pincée de sel, du poivre et une partie de votre origan. Laissez mariner 10 minutes pour que les saveurs se mélangent.
- 2 Faites griller les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Frottez vigoureusement la gousse d'ail crue sur une face de chaque tranche encore chaude. Le pain va agir comme une râpe et absorber l'arôme.
- 3 Répartissez généreusement les tomates sur le pain. Ajoutez un dernier filet d'huile d'olive et saupoudrez à nouveau d'origan pour intensifier le parfum boisé.

Conseil de chef : Si vous utilisez de l'origan séché, frottez-le entre vos paumes au-dessus du pain pour réveiller ses huiles essentielles.



| Le lantana

Les fleurs de lantana changent souvent de couleur au fil des jours. Par exemple, elles peuvent être jaunes au début, puis devenir orange ou rouges.

Ce changement sert à indiquer aux insectes pollinisateurs (comme les papillons) si la fleur est encore riche en nectar ou déjà "visitée". C'est une sorte de signal lumineux naturel !

Comment le planter ?

Le **lantana** se plante de préférence au printemps, lorsque les risques de gel sont passés. Il aime les endroits très ensoleillés et la chaleur. Choisissez un sol léger, bien drainé, même pauvre, car cette plante supporte bien la sécheresse mais redoute l'humidité stagnante. En pleine terre, espacez les plants d'environ 40 à 60 cm pour leur permettre de bien se développer. En pot, utilisez un mélange de terreau et de sable ou de graviers pour assurer un bon drainage.

Entretien

Le lantana est une plante facile et résistante. Arrosez modérément, surtout la première année pour favoriser l'enracinement. Ensuite, il tolère bien les périodes sèches. Supprimez régulièrement les fleurs fanées pour encourager la floraison et taillez légèrement au printemps pour garder une belle forme. Dans les régions froides, protégez-le du gel ou rentrez les pots à l'abri pendant l'hiver.

Utilisation

Le lantana est principalement utilisé comme plante ornementale pour embellir les jardins, balcons et terrasses grâce à ses couleurs vives et sa longue floraison. Il est apprécié pour attirer les papillons et favoriser la biodiversité au jardin.

Plein soleil



Gel à partir de -5°



Arrosage faible



Floraison de juin à décembre



| Le ciste



Pour éliminer la concurrence et assurer sa descendance, il a développé une stratégie radicale : par forte canicule, ses feuilles secrètent une résine hautement inflammable (le ladanum) qui peut favoriser l'autocombustion de la plante.

C'est un sacrifice calculé : alors que le buisson périt dans les flammes, la chaleur intense craquelle la coque de ses graines restées au sol, qui sont les seules capables de germer immédiatement après un incendie. Le Ciste renaît ainsi de ses cendres sur un terrain totalement nettoyé de ses rivaux.

Comment le planter ?

Le **ciste** déteste avoir les «pieds dans l'eau». Choisissez un emplacement en plein soleil avec un sol parfaitement drainé, même pauvre, caillouteux ou calcaire. L'idéal est de le planter au printemps pour qu'il s'installe avant l'hiver. Creusez un trou deux fois plus large que la motte et n'hésitez pas à ajouter du sable ou des graviers au fond si votre terre est un peu lourde.

Entretien

C'est la plante idéale pour les jardiniers pressés : une fois bien installé, le ciste n'a quasiment pas besoin d'arrosage, sauf en cas de sécheresse extrême et prolongée. Côté taille, soyez prudent : il supporte mal les coupes sévères sur le vieux bois. Contentez-vous de pincer les jeunes pousses après la floraison pour maintenir un port compact et éviter que l'arbuste ne se «dégarnisse» de la base.

Utilisation

Au jardin, le ciste est le roi des rocailles, des talus secs et des jardins de bord de mer (il adore les embruns). Il est parfait pour créer des massifs méditerranéens sans entretien. Au-delà de l'ornement, on utilise sa résine, le ladanum, en parfumerie pour ses notes ambrées et en aromathérapie pour ses propriétés cicatrisantes et hémostatiques exceptionnelles.

Plein soleil



Gel à partir de -8°



Arrosage modéré



Floraison de juin à juillet



| L'artichaut

Comment le planter ?

Installez l'**artichaut** au printemps dans une terre riche, profonde et bien drainée. Choisissez un emplacement très ensoleillé et prévoyez un espacement d'au moins un mètre entre chaque pied, car ce géant a besoin d'espace pour déployer son feuillage imposant sans étouffer ses voisins.

Entretien

L'artichaut est gourmand en eau et en nutriments : arrosez régulièrement, surtout en été, et apportez du compost chaque année. En hiver, coupez les tiges sèches et paillez généreusement le pied pour protéger la souche des fortes gelées, car il redoute le froid humide.

Récolte

La cueillette s'effectue au printemps ou en été, dès que le capitule a atteint une belle taille mais avant que les écailles ne commencent à s'écarter. Si vous attendez trop, le cœur se transformera en une grande fleur violette et le légume deviendra trop fibreux pour être consommé.

Utilisation

Grand classique de la cuisine, l'artichaut se déguste le plus souvent cuit à la vapeur ou à l'eau bouillante. On effeuille le capitule en trempant la base des écailles dans une vinaigrette avant de savourer le « fond », la partie la plus délicate et charnue située au centre.

Conservation

Pour garder toute sa fraîcheur, l'artichaut se conserve quelques jours au réfrigérateur, de préférence enveloppé dans un linge humide. Une astuce efficace consiste à placer sa tige dans un verre d'eau, comme un bouquet de fleurs, pour éviter qu'il ne se dessèche trop vite.

L'artichaut est le véritable colosse du potager. Bien loin d'être un légume discret, ce chardon domestiqué impressionne par sa stature monumentale et quasi architecturale. Un seul plant peut en effet s'élever jusqu'à deux mètres de hauteur et s'étaler sur plus d'un mètre de large, déployant de grandes feuilles découpées d'un vert argenté.

Plein soleil



Gel à partir de -12°



Arrosage fort



Cueillette de juin à septembre



Artichaut à la sicilienne *Carciofi Ripieni*

Ingédients : (pour 4 personnes)

- 4 gros artichauts (type Camus ou de gros artichauts violets)
- 100 g de chapelure
- 50 g de Pecorino Romano râpé
- 2 gousses d'ail hachées très finement
- Huile d'olive extra vierge
- 1 citron
- Optionnel : Quelques câpres ou un peu de piment pour relever le tout.

- 1 Coupez le haut de l'artichaut (environ 2-3 cm) pour enlever les pointes piquantes. Écartez ensuite doucement les feuilles avec vos mains pour ouvrir le cœur et utilisez une petite cuillère pour retirer le foin (la partie poilue), car celui-ci n'est pas comestible. Coupez la tige à ras pour qu'ils tiennent debout. Écartez doucement les feuilles avec vos mains pour ouvrir le cœur. Plongez-les dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils ne noircissent.
- 2 Dans un bol, mélangez la chapelure, le fromage râpé, l'ail, le persil et un bon filet d'huile d'olive. Le mélange doit avoir la texture du sable mouillé.
- 3 Prenez un artichaut et insérez la farce entre chaque feuille, en commençant par l'extérieur et en finissant par le centre. N'ayez pas peur de forcer un peu !
- 4 Placez les artichauts debout, bien serrés les uns contre les autres, dans une sauteuse ou une cocotte. Ajoutez de l'eau (ou un mélange eau/vin blanc) jusqu'à mi-hauteur des artichauts. Arrosez le sommet de chaque artichaut d'un dernier filet d'huile d'olive. Couvrez hermétiquement et laissez cuire à feu moyen/doux pendant environ 30 à 40 minutes.



D'un point de vue botanique, ce que vous mangez est en réalité un bouton de fleur géant qui n'a pas encore éclos. Si on le laissait pousser sans le cueillir, l'artichaut se transformerait en une magnifique et énorme fleur violette hérissée, ressemblant à un chardon géant.

| La lavande

Il existe une route historique appelée la Strada de la Lavanda qui relie l'Italie à la France. Historiquement, les bergers et les distillateurs itinérants traversaient les cols alpins avec leurs alambics sur le dos des mules pour distiller la fleur directement sur les lieux de récolte sauvage.

La lavande sublime nos jardins par ses épis mauves et son parfum ensoleillé qui attire les abeilles. Facile à vivre, elle aime le plein soleil et un sol sec pour offrir chaque été sa floraison apaisante.



Comment le planter ?

Installez **la lavande** dans l'endroit le plus ensoleillé de votre jardin. Elle a impérativement besoin d'un sol bien drainé, voire caillouteux, car l'humidité stagnante au niveau des racines est sa seule véritable ennemie.

Entretien

C'est une plante très sobre qui se contente de peu d'eau une fois installée. Il est crucial de la tailler chaque année après la floraison pour éviter que la base ne fasse du vieux bois sec et dégarni.

Récolte

Pour conserver tout son parfum et sa couleur, cueillez les épis par temps sec, idéalement le matin avant les fortes chaleurs. C'est à ce moment que les huiles essentielles sont les plus concentrées.

Utilisation

Une fois séchée, elle se glisse dans des petits sachets en tissu pour parfumer durablement vos tiroirs. Vous pouvez aussi l'utiliser en infusion ou pour aromatiser des biscuits maison.

Plein soleil



Gel à partir de -18°



Arrosage faible



Floraison de juin à août



Tailler souvent



|L'hélichryse italienne



Plein soleil



Gel à partir
de -15°



Arrosage
modéré



Floraison de
juillet à octobre

Aussi appelée l'immortelle d'Italie, elle a développé en Italie une adaptation botanique fascinante pour survivre à la fournaise des étés méditerranéens : elle est « pyrorésistante ».

C'est l'une des rares plantes capables de recoloniser très rapidement les terrains après un incendie. Sa souche ligneuse (en bois) est si robuste qu'elle peut rejeter de nouvelles tiges vertes alors que le paysage autour est encore noirci.

Comment la planter ?

Installez l'**hélichryse** au printemps dans un endroit en plein soleil. L'immortelle déteste avoir « les pieds dans l'eau » : il lui faut un sol très drainant, voire sablonneux ou caillouteux. Si votre terre est argileuse, ajoutez une bonne couche de graviers au fond du trou pour éviter le pourrissement des racines.

Entretien

C'est la plante idéale pour les jardiniers pressés ! Une fois installée, elle supporte très bien la sécheresse et n'a quasiment pas besoin d'arrosage. Le geste essentiel consiste à effectuer une taille légère après la floraison (fin d'été) pour conserver un port compact et éviter que la base ne devienne trop ligneuse et dégarnie.

Utilisation

Au jardin, elle est parfaite en rocaille ou en bordure pour son feuillage argenté persistant. Coupez les fleurs dès qu'elles s'ouvrent pour créer des bouquets secs qui resteront éclatants pendant des années.

| Le citronnier yuzu

Le yuzu est un agrume paradoxal. Sous son allure de citron cabossé et ses branches couvertes de longues épines redoutables, il cache le parfum le plus fin du monde, mêlant mandarine et pamplemousse.

C'est un arbre sauvage et fier qui ne craint ni le gel, ni la neige.



Comment le planter ?

Le **yuzu** apprécie un emplacement ensoleillé mais protégé des vents desséchants. Privilégiez un sol riche, bien drainé et surtout non calcaire. En pleine terre, creusez un trou deux fois plus large que la motte ; en pot, utilisez un mélange de terreau spécial agrumes et de billes d'argile au fond pour le drainage.

Entretien

L'arrosage doit être régulier, surtout en été : la terre doit rester fraîche sans être détrempée. Apportez un engrais spécial agrumes trois fois par an (printemps, été, automne). En hiver, même s'il résiste au gel, un voile d'hivernage ou un paillage au pied l'aidera à garder sa vigueur.

Récolte

La récolte se déroule généralement entre octobre et décembre. Le fruit passe du vert au jaune vif à maturité. Attention aux doigts : munissez-vous de gants épais pour éviter les longues épines de l'arbre et coupez le pédoncule avec un sécateur pour ne pas arracher l'écorce.

Utilisation

Le yuzu sublime les classiques italiens en remplaçant le citron de Sicile. Utilisez ses zestes dans un risotto aux fruits de mer, sur un carpaccio de poisson à l'huile d'olive, ou pour parfumer une panacotta. C'est l'ingrédient idéal pour une gremolata moderne qui réveille un osso buco.

Conservation

Frais, le yuzu se garde une à deux semaines dans le bac à légumes du réfrigérateur. Pour une conservation longue durée, vous pouvez congeler les zestes râpés ou presser le jus dans des bacs à glaçons. Certains amateurs font également sécher l'écorce pour l'utiliser plus tard en infusion.

Mi-ombre



Gel à partir de -10°



Arrosage modéré



Floraison de mars à juin



Cueillette de juin à septembre



Les agriculteurs siciliens, maîtres incontestés du citron d'Amalfi et de Syracuse, se sont mis à cultiver le yuzu pour répondre à la demande des chefs étoilés européens.

Il est devenu si prisé qu'on le trouve désormais dans des créations artisanales locales, comme des panettones au yuzu ou des huiles d'olive pressées directement avec le fruit (la technique du frantoio).

Yuzucello

Ingrédients : (1 litre)

- 10 yuzus frais (privilégiez des fruits bio ou non traités)
- 50 cl d'alcool pur (90° ou 95°) ou une vodka neutre de haute qualité
- 50 cl d'eau de source
- 300 g à 400 g de sucre

- 1 Lavez soigneusement les yuzus. Prélevez uniquement le zeste (la partie jaune) à l'aide d'un économe ou d'un zesteur. Évitez absolument la partie blanche (l'albêdo), qui apporterait une amertume trop forte.
- 2 Placez les zestes dans un bocal en verre hermétique et versez l'alcool par-dessus. Laissez macérer dans un endroit frais et sombre pendant 15 à 20 jours. Secouez le bocal de temps en temps.
- 3 Une fois la macération terminée, préparez un sirop en faisant chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution complète. Laissez refroidir totalement. Filtrez l'alcool pour retirer les zestes, puis mélangez-le au sirop refroidi. Le mélange va devenir opaque (le fameux effet « louche »).
- 4 Mettez en bouteille et laissez reposer au moins une semaine au congélateur avant de déguster.



Le mandarinier satsuma

Comment le planter ?

Installez votre **mandarinier satsuma** en plein soleil, à l'abri du vent, dans un sol riche et parfaitement drainé. En pleine terre ou en grand bac, l'essentiel est d'éviter l'eau stagnante au niveau des racines pour favoriser une bonne reprise.

Entretien

Arrosez régulièrement durant la croissance en laissant la terre sécher en surface entre deux apports. Utilisez un engrais pour agrumes du printemps à l'automne. Effectuez une taille légère après la récolte.

Récolte

La récolte débute dès l'automne, parfois même quand la peau est encore un peu verte. Pour ne pas abîmer l'écorce fragile, utilisez un sécateur afin de couper proprement le pédoncule au lieu de tirer sur le fruit.

Utilisation

C'est l'agrumes de bouche idéal car il est sans pépins et très facile à éplucher. Sa chair sucrée se déguste nature ou en jus, tandis que son zeste aromatique parfume délicatement vos pâtisseries et plats cuisinés.

Conservation

Plus fragile que les autres mandarines, la Satsuma se garde une semaine à l'air libre. Pour prolonger sa fraîcheur jusqu'à deux semaines, placez-la au frais dans le bac à légumes de votre réfrigérateur sans l'écraser.

La Satsuma est délicieusement sucrée et prête à être mangée alors que sa peau est encore totalement verte. Contrairement aux autres agrumes, sa couleur dépend du froid nocturne et non de son taux de sucre ; elle est donc souvent mûre bien avant de devenir orange.

Mi-ombre



Gel à partir de -12°



Arrosage modéré



Floraison de avril à mai



Cueillette de octobre à décembre





En Sicile, le mandarinier Satsuma est surnommé la «mandarine de l'été» (mandarino estivo).

Bien que ce soit un fruit d'automne, sa récolte commence dès le mois de septembre sous le soleil italien. En raison de sa peau qui reste d'un vert éclatant alors que sa chair est déjà très sucrée, les touristes la confondent souvent avec un citron vert ou un fruit pas mûr, alors qu'elle est à son apogée gustative. C'est l'un des rares agrumes capables de rafraîchir les Italiens avant même la fin des fortes chaleurs estivales.



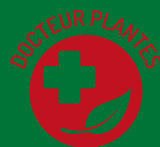
Granité de satsuma givré

Ingrédients :

- 500 ml de jus de mandarines Satsuma (environ 8 à 10 fruits)
- 2 cuillères à soupe de miel ou de sirop d'agave
- 1 cuillère à soupe de jus de citron pour l'acidité

- 1 Mélangez le jus de Satsuma avec le sucrant et le citron jusqu'à dissolution complète. Versez la préparation dans un plat large et peu profond, puis placez-le au congélateur.
- 2 Toutes les 30 minutes, grattez la surface avec une fourchette pour briser les cristaux de glace et obtenir une texture pailletée. Répétez l'opération pendant 3 heures jusqu'à ce que le mélange soit totalement transformé en cristaux légers. Servez immédiatement dans des verres givrés.

Nos services +



Docteur plantes

- Diagnostic maladie
- Soins spécifiques



E-coach jardin

- Conseils vidéos de professionnels par mail ou sur chaîne TV



Conseil & aménagement

- Mise en scène, croquis, plans 3D



Livraison

- Aide au chargement



Pédagogie

- Visite d'entreprise
- Formation / Stages de jardinage



Terreau / Paillage / Amendement

- Sélection rigoureuse de produits professionnels



Location Gardiennage

- Hivernage plantes



Chèque cadeau

- Montant au choix

RETROUVEZ NOUS SUR
NOTRE CHAÎNE YOUTUBE !



Vous avez aimé ce cahier de jardinage ?

Parlez-en à vos amis !

Retrouvez notre collection complète sur

www.lesartisansduvegetal.com

Les conifères



Les plantes aromatiques



Les plantes bien-être



Bien choisir son arbre



Vivaces & graminées



Les fondamentaux du jardinage



Petit guide écologique



Les bonnes associations



Cultivez vos fruits et dégustez-les !



Cuisinez les plantes de votre jardin



L'art du potager



Haies fleuries



Les rosiers



Jardin parfumé

