

DIY – Forcer les bulbes pour l'hiver

Bonjour à tous,

Ce matin, parlons un petit peu de **déco d'intérieure**, le voulez-vous ? Alors que l'automne avance, que les arbres se dégarnissent, c'est le moment de se lancer dans une opération simple mais efficace pour disposer de jolies fleurs dans nos pièces de vie lors des fêtes : le *forçage des bulbes de printemps*.

A la maison, malgré des plantes d'intérieur verdoyantes, la pièce de vie manque de petites touches fleuries pendant les mois d'hiver. Plutôt que d'acheter des fleurs coupées ou des compositions toute prêtes (dont le bilan écologique peut se discuter), j'ai découvert il y a quelques années que l'on pouvait **soit même** obliger les bulbes à fleurir à l'intérieur. Le concept est tout simple : il suffit de placer les bulbes dans des conditions de vie « *comme au printemps* » et ils démarrent spontanément leur floraison. Fleuris autour des fêtes, ils mettent beaucoup de gaieté. Après floraison, on peut les réutiliser au jardin où ils refleuriront l'année suivante.

Ayant lancé mon forçage « 2018 » récemment, j'aimerais vous partager les « astuces » pour le réaliser, et quelques idées de compositions. . En espérant que cela vous donne des idées.

ASTUCES :
FORCER LES BULBES
POUR LES FÊTES



Tutoriel : Des bulbes en fleurs pour l'hiver

Matériel

- bulbes à floraison de début de printemps tels que : Jacinthes, Narcisses, Muscarii, crocus,...
- Récipients en verre
- Eléments de décoration



Narcisses et Jacinthes

Mise en forçage

Etape 1: Préparation des bulbes : Disposez les bulbes à l'ombre et dans une pièce tiède pendant 2-3 jours, le temps que le feuillage commence à sortir. (cf. au dessus).

Etape 2: Mise en décoration – option 1 « Avec les vases à jacinthes »

C'est la méthode la plus simple pour disposer d'une jolie décoration. Elle s'utilise avec des gros bulbes type jacinthe et avec des vases dédiés trouvable en jardinerie ou chez votre fleuriste préféré. Dans ce cas, disposez le bulbe dans le goulot du vase, arrosez à effleurement et laissez pousser.



Etape 2: Mise en décoration – option 2 « MyGyver »

Cette fois, on utilise des éléments en verre « maison » tels que les bocaux, verrines ou coupelles récupéré. Dans ce cadre

:

- disposez du gravier au 2/3 du pot
- installez vos bulbes et calez -les avec de la mousse.
- Vous pouvez aussi ajouter tout élément de décoration de votre choix.
- Remplissez vos pots d'eau jusqu'à effleurement du pied du bulbe.

Astuce : Si vous réalisez une grand composition avec plus de 3-4 bulbes, je vous conseille de viser un contenant assez haut pour disposer 4-5cm de billes d'argiles/cailloux, puis une fine couche de terre (4-5 cm) dans laquelle vous pourrez enfoncer vos bulbes au deux tiers.

Quelques exemples cette année



© Au Fil des Thym

Jacinthe dans une verrine



Narcisses en bocal

Etape 3: Les faire fleurir

- Installez les pots à leur place, idéalement dans un pièce chauffée et proche d'une fenêtre pour capter la lumière.
- Arrosez pour maintenir l'eau à effleurement.
- Et laissez faire. Vous devriez dans un premier temps voir pousser des racines puis la fleur. La date de floraison n'est pas fixe, cela sera dépendant de l'ensoleillement, des températures, de la motivation de vos bulbes.... Comptez un bon mois, mais ensuite vous aurez de jolies fleurs même en hiver :)



Cela se prépare...

IDÉES DÉCO
FORCER LES BULBES
POUR LES FÊTES



Sources complémentaires du billet : homejardin.fr

Gâteau fondant aux noix

Bonjour à toutes et tous,

La noix est un petit plaisir d'automne que l'on picore volontiers à la maison. Nous avons la chance d'avoir les vergers des noix de Grenoble pas trop loin de chez nous donc on peut trouver des gros sacs de noix fraîches à des prix raisonnables dans les marchés de producteurs

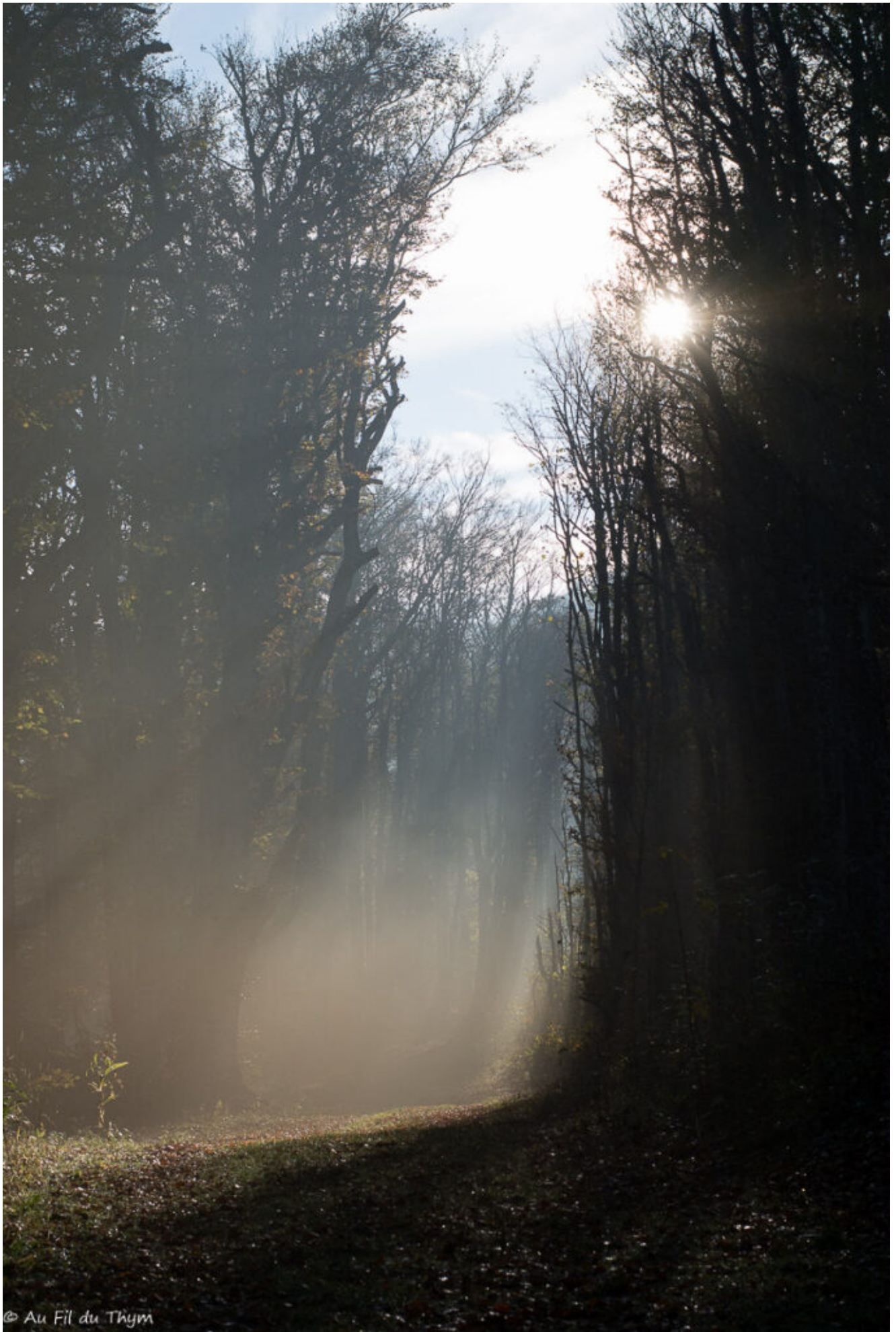
Dans les forêts du Grand Echaillon (Vercors)

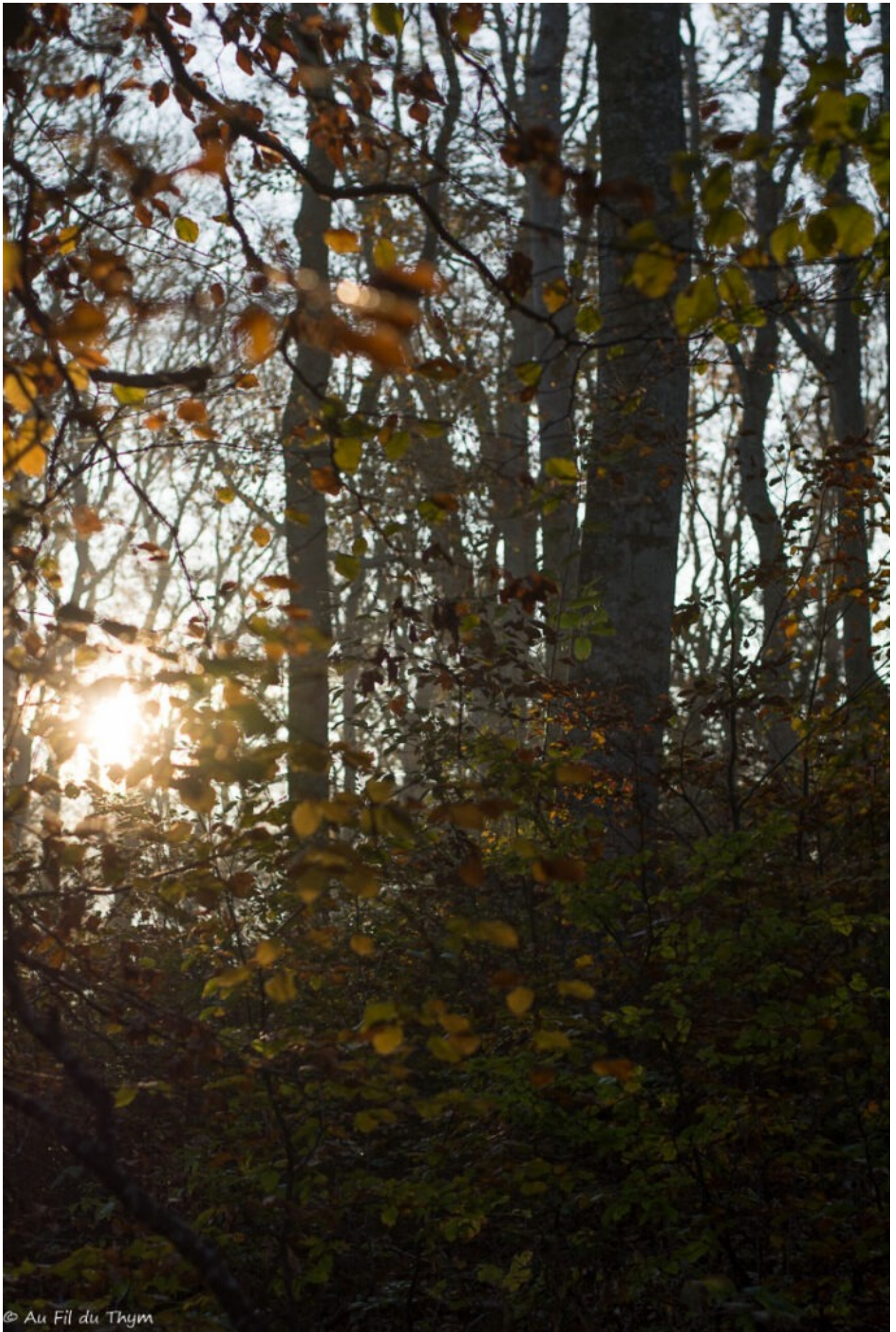
Bonjour à tous et toutes,

Démarrons la semaine par un bon bol d'air, le voulez-vous ? Quand vient l'automne, la saison des champignons, des feuilles colorées, des lumières dorées, il y a toujours plus de monde en forêt. On croise plus facilement les familles venues prendre un bon bol d'air, des amateurs de randonnée, des promeneurs du dimanche. Cela m'amuse souvent de voir les chemins calmes s'emplier de vie humaine.

Dans ce billet, à défaut de pouvoir aussi vous embarquer dans une de mes sorties forestières, j'aimerais au moins vous apporter une petite bouffée de photos prises en forêt, un petit matin, faite en compagnie d'un collègue randonneur. Nous étions au Grand Echaillon, dans le [Vercors](#) et dans une de ces plus jolies forêts. Entre ambiance brumeuse et lumière d'automne, peut être trouverez-vous un peu d'émerveillement que nous avons eu. ☐

Débutons au petit matin, alors que le soleil se lève tout juste.. La forêt est encore dans l'obscurité de la nuit. Les premiers rayons du soleil qui chauffent leur sol semblent appeler les brumes





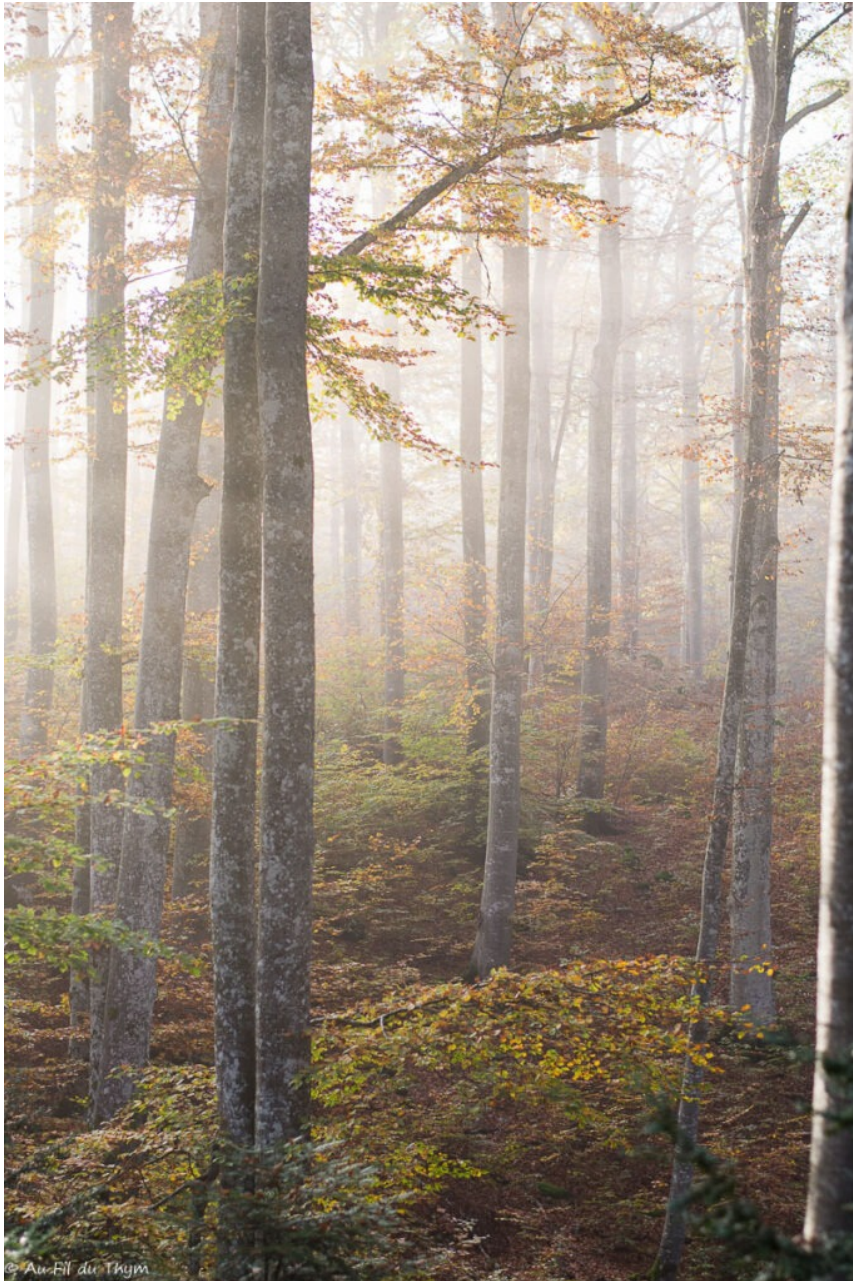
La première impression n'est pas fausse : peut à peu la brume se lève et s'étend.



© Au Fil du Thym



Jusqu'à ce que nous nous perdions dans les nuages :



Seuls ressortent les couleurs d'or des hêtres



© Au Fil du Thym

Au bout d'un bonne demi heure, nous sortons dans une clairière ou nous voyons peut à peut les brumes monter à la cime des arbres.



© Au Fil du Thym

Lorsque nous retournons dans la forêt, elle semble avoir presque disparu



Forêt de Lumières..



Grimpons encore dans ces couleurs d'automne. En passant si les arbres sont parés d'or et de lumière, le sol révèle aussi des petites choses amusantes :)



© Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym



Continuer de grimper vers le ciel. Nous semblons atteindre le sommet de la forêt



Bientôt nous nous rendons compte que nous arrivons au dessus des falaises. Bientôt; nous verrons l'immensité..



Se rapprocher du vite et être saisi par le spectacle des

vallées



Nous faisons face à vallée de Léoncel, que nous apercevons tout petit en bas (à gauche de la photographie).



La couleur sombre des forêts vues de haut est saisissante alors que l'intérieur semble fait d'or et de lumière



Le temps passant, il nous faut redescendre dans les fougères

verdoyantes





Et Nous retrouvons la route, qui nous mènera jusqu'à notre voiture.



En espérant que cette randonnée au Grand échaillon vous a plu, je vous souhaite une belle journée !

Smoothie kale pomme gingembre

Bonjour à toutes et tous

Vous avez sans doute dû le remarquer sur le blog, je ne suis pas particulièrement fan des tendances « healthy » venant d'ailleurs et privilégie largement les ingrédients locaux « non healthy ».

Kneffes vosgiennes

Bonjour à toutes et tous,

Pour la petite histoire, j'adore fouiller (on pourrait même dire piller) le net à la recherche des recettes traditionnelles oubliées. Parfois on tombe sur des pépites. Dernièrement, en creusant le thème de la cuisine vosgienne, je suis tombée au pif sur une recette « rigolote » : les Kneffes vosgiennes. (Si quelqu'un sait comment ce mot se prononce, je suis preneuse de l'info ^^). Ces « kneffes » ressemblent à des gnocchis, des petites choses prisées par mes gourmands, donc totalement « à faire » pour les régaler !

Pot pourri d'automne

Bonjour à toutes et tous

Lors d'une de mes dernières balades en forêt, les odeurs des feuilles, du bois humide ont réveillé de vieux souvenirs de l'époque où j'étais haute comme trois pommes. A l'époque, ma grand-mère réalisait une étrange chose sur sa table basse (...)

Tarte à la courge muscade (façon pumpkin pie)

Bonjour à toutes et tous

Quand on parle de courge ou de potiron il y a un dessert auquel on pense tous et toutes : la tarte au potiron ou

pumpkin pie.

Jus d'épluchures de pommes

Bonjour à tous et toutes,

J'avais hâte de vous retrouver ce matin pour vous partager cette petite « pépite » de recette-bon-plan, tentée pas plus tard que le week-end dernier. Peut-être que comme nous à la maison, vous avez ouvert le « bal des [compotes](#) et tartes aux pommes ». Ces desserts d'automne-hiver sont si simples à réaliser et plaisent tellement qu'on y succombe aisément.

Mais, ces recettes ont un petit bémol : elles laissent de nombreuses épluchures et trognons de pomme sur le carreau – qui finissent au compost -. Je m'étais souvent posé la question d'en « *faire quelque chose* » de plus valorisable, mais à part de la gelée, je n'avais pas vraiment trouvée d'idée transcendante. Et puis, l'autre jour, j'ai entendu en podcast une émission de radio évoquant un « *jus d'épluchure de pommes* ». Tiens ? L'idée paraissant très intéressante, j'ai aussitôt trouvé la recette sur marmiton, puis je me suis jurée d'essayer à la prochaine fournée de compote. Le moment venu, ce jus s'est révélé déconcertant de facilité. On prend toutes et les épluchures (pelures et trognons) dans une casserole, de l'eau, des épices, citron, sucre/miel à convenance, on fait bouillir, on filtre, hop c'est prêt. Le résiduel d'épluchures peut finir au compost en ayant été valorisé au maximum.

J'ai proposé une tournée de ce jus au goûter et tout le monde a été conquis ! Il n'est plus certain que je n'achète du jus de pomme en magasin, pour le remplacer par ce « *jus épluchures pomme zéro déchet* » ^^Voilà donc l'idée recette. En espérant qu'elle vous sera utile !



~JUS D'ÉPLUCHURES DE POMMES ~
(ANTI-GASPI)

Jus épluchures de pommes

Jus d'épluchures de pommes



Une recette de jus épluchures pommes zéro déchet et maison, facile à réaliser et peu couteux. Une belle gourmandise pour utiliser les pommes.

Saison de la recette : Septembre à Mai

Pour environ 4 verres

- Épluchures & trognons de 6- 8 pommes non traitées ((soit généralement le contenu d'une tarte, une fournée de compote, un crumble, etc))
- 1/2 jus de citron ou d'une demi orange
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- facultatif 1 cuillère à café d'épices à pain d'épice
- 1 à 1.5 litre d'eau
- sucre ou miel à convenance

Réalisation – Version jus

1. Lavez toutes vos épluchures de pommes si ce n'est pas déjà le cas. Vérifiez que d'éventuelles étiquettes ne restent pas sur les pelures.
2. Dans une casserole, disposez les épluchures et trognons de pomme, le bâton de cannelle, étoile de badiane, épices et jus de citron, sucre et miel selon vos goûts.

Ajoutez enfin l'eau.

3. Portez à ébullition et laissez cuire 15 -20 minutes (au moins 5 minutes à ébullition, puis le reste feu moyen) ().
4. Filtrez le jus puis et disposez dans une carafe ou des verres.
5. Servez ce jus épluchures pommes tiède ou frais et conservez au frais.

Variante testée par Annie (Internaute) : Déclinaison en sirop de pomme

1. Cuisez le sirop avec 100 g de sucre pour 1.5L litres d'eau pendant 25 minutes
2. Filtrez, ajoutez 150 g de sucre puis re-cuisez encore 20 minutes.
3. Vous obtiendrez alors un délicieux sirop de pommes qui se conservera pendant au moins une semaine.
 - Ajustez la quantité de sucre à convenance et selon la variété de vos pommes. Je dirais 50 g de sucre / 2 cuillères à soupe de miel si vous appréciez les boissons sucrées.
 - Si la saveur pomme vous semble un peu légère, n'hésitez pas à laisser cuire plus longuement.
 - *Sur le choix des pommes* : Privilégiez les pommes non traitées (c'est à dire bio, venant de vos jardins, d'agriculteurs locaux travaillant en bio ou en raisonné). En effet, les pesticides ont tendance à s'accumuler dans la peau des pommes cultivées en agriculture conventionnelle.
 - *Variantes* : La recette est une base, donc n'hésitez pas à varier les épices selon vos goûts !
 - *Conservation* : 48h au frais maximum.

Française
jus épluchures pommes



Jus épluchures de pommes

Découvrez aussi pour accompagner le jus :

- [Biscuits flocons d'avoine et noisette](#)
- [Cookies aux pépites de chocolat](#)
- [Madeleines au rhum](#)



© Au Fil du Thym