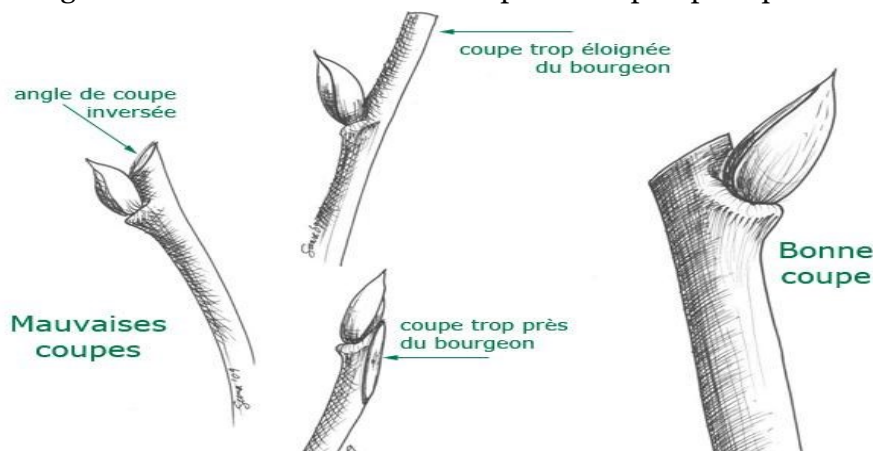


L'Info-Pensée

ENFIN LE PRINTEMPS

La neige vient tout juste de disparaître de nos terrains ou le sera très bientôt, c'est alors que nous constatons les dégâts causés par la neige et la glace. Cet hiver a été particulièrement difficile pour nos arbres et nos arbustes. Les gazons ont peut-être aussi été endommagés par la glace formée sous la neige, ce qui laisse un gazon gris-rosâtre, annonciation du décès de cette partie de gazon. Il faudra nettoyer cette zone, remettre de la terre et ensemercer ou replacer un bout de gazon en rouleau.

Il est très important de couper les branches cassées par l'hiver afin d'éviter que les maladies et les insectes n'entrent dans votre plante. Si les branches touchent ou sont trop près des fils électriques, faites venir un arboriculteur qualifié ou demander à Hydro-Québec de vérifier s'il y a un danger d'électrocution. Voici un exemple de coupe à pratiquer:



Le meilleur temps pour effectuer la taille est le plus près du temps où l'on constate les dégâts. Il est recommandé de pratiquer la coupe par beau temps, ne jamais tailler quand il pleut, ce qui favoriserait l'entrée de maladie.

Le déchaumage se fait au printemps quand le terrain est sec.

Il est temps de préparer la plate-bande en enlevant ce qui est mort, d'appliquer le compost et d'enlever les mauvaises herbes quand on peut les reconnaître, il serait dommage d'arracher une de nos vivaces.

Bon printemps !



DANS CE NUMÉRO

Ce soir.....	2
En vrac	2
Recette.....	3
Commanditaires.....	4
Site internet.....	4
Notes	4

PROCHAINES RÉUNIONS

6 juin 2019

(voir renseignement dans la chronique « En Vrac »)

+

12 juin 2019
19h30

ÉCHANGE DE PLANTES
VIVACES

CE SOIR ...

Il nous fait plaisir d'accueillir Mme Madeleine Fournier, horticultrice ayant fait son cours à Fierbourg. Elle est aussi membre du C.A. de la SHB. Elle réalisera devant nous plusieurs belles boîtes à fleurs et nous montrera un système ingénieux de séparateur d'espace. La plupart de ses créations seront offertes en prix de présence.

Bonne soirée à tous

EN VRAC ...

- * Conférence du 6 juin 2019 à 19h30. **LES ARRANGEMENTS EN POTS BRANCHÉS ET AUDACIEUX** par M. Albert Mondor. La conférence aura lieu à la salle Fernand Dufour à Ville-Vanier, 380 Fernand Naud. Pour se rendre, le centre est situé sur le coin des rues Ducharme et Chabot. La porte de la salle de réunion est située sur la rue Chabot, l'entrée principale se trouve vis-à-vis de l'école Notre-Dame du Canada. Prendre le boul de la Capitale, sortie Pierre Bertrand sud, faire environ 2 km, dépasser le Canac au 3e feu de circulation (coin Bibliothèque Aliette Marchand), c'est la rue Chabot, tourner à droite. **GRATUIT POUR LES MEMBRES DES SOCIÉTÉS D'HORTICULTURE DE BEAUPORT, QUÉBEC ET STE-FOY.** \$8.00 pour les non-membres.
- * **ÉCHANGE DE PLANTES VIVACES** le 12 juin 2019. Chaque personne peut apporter un maximum de 3 plantes vivaces et elle repartira avec le nombre identique à celui de plantes apportées. Chaque plante doit être empotée et bien enracinée, le pot sera placé dans un sac en plastique afin de garder la salle propre. Le plant doit être exempt de maladies et d'insectes. Si possible, l'identification de la plante doit être fait, si vous avez besoin d'aide, nous vous aiderons en ce sens. Bienvenue à tous.
- * La bibliothèque ferme ses portes pour l'été. Bien vouloir ramener les livres empruntés sinon nous devons appliquer la politique touchant les frais de retard pour chaque livre, soit \$3.00 par livre/par mois.
- * Il est temps de vous pré-inscrire pour la prochaine saison. Le prix reste le même que l'an dernier. SVP faire votre chèque au nom de la SHB en date du 1er septembre 2019. Le coupon de préinscription se trouve dans le dépliant de la saison 2019-2020.
- * Il est temps aussi de vous inscrire pour le voyage horticole du 10 août prochain. Nous visiterons 3 magnifiques jardins situés en Beauce.

Homard et son beurre aux herbes

INGRÉDIENTS

4 homards de même grosseur

Préparation: 15 min

Cuisson: 12 min

Portions: 4

Beurre aux herbes

2 échalotes françaises, ciselées

1 gousse d'ail, hachée finement

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet

20 ml (4 c. à thé) de jus de citron

10 ml (2 c. à thé) de sauce nuoc-mâm

250 ml (1 tasse) de beurre non salé froid, coupé en dés

20 ml (4 c. à thé) de sauge fraîche, ciselée

15 ml (1 c. à soupe) de persil plat, ciselé

10 ml (1 c. à thé) de ciboulette fraîche, ciselée

Sel et poivre

PRÉPARATION

CUISSON DU HOMARD À LA VAPEUR

1. Porter à ébullition environ 1 po (2,5 cm) d'eau au fond d'une grande casserole et saler l'eau en calculant environ 10 ml (2 c. à thé) de sel de mer pour 250 ml (1 tasse) d'eau.
2. Retirer l'élastique des pinces de chaque homard avec des ciseaux ou un couteau. Déposer les homards les uns sur les autres dans la casserole. Couvrir. Calculer 12 minutes de cuisson pour des homards de 454 g (1 lb) à partir du moment où l'eau se remet à bouillir. Pour chaque tranche de 125 g (1/4 lb) supplémentaire, compter 1 minute de cuisson de plus.

PENDANT LA CUISSON DU HOMARD, PRÉPARER LE BEURRE AUX HERBES.

1 BEURRE AUX HERBES

4. Dans une poêle, faire revenir les échalotes et l'ail dans le beurre. Ajouter le bouillon, le jus de citron et la sauce nuoc-mâm. Laisser réduire presque à sec. Retirer du feu.
5. Ajouter les dés de beurre, quelques-uns à la fois, en fouettant. Ajouter les herbes. Saler et poivrer.

Couper les homards cuits en deux. Déposer les demi-homards dans les assiettes et napper du beurre aux herbes. Verser le reste du beurre dans un bol et laisser chacun se servir au besoin.

Recette de Ricardo



