

# E'CAUX PL'A.N.E.T.H.

## LE P'TIT COIN DU JARDINIER BIO

### A.N.E.T.H.

Animations Nature, Environnement, Techniques Horticoles  
Jardin Conservatoire et Educatif en Culture Biologique  
Manoir du Fay 76190 YVETOT ☎ 02 35 56 24 73

### L'EQUITABLE :

**Ouvert du mardi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00**

Alimentation, artisanat, vêtements

**Et tous les vendredis uniquement sur commande**

Panier de légumes bio, Pain bio et fromage de chèvre bio

Tour Jura-76190 YVETOT ☎ 02 35 96 29 70

Local d'animations : Tour Jura 76190 YVETOT

Mail : [aneth.yvetot@wanadoo.fr](mailto:aneth.yvetot@wanadoo.fr)

Site : [www.aneth76.net](http://www.aneth76.net)

« Le sept septembre, sème ton blé  
car ce jour vaut du fumier »

## **SURVEILLEZ ET RECOLTEZ VOS PREMIERES POMMES**

Le bon état d'un verger commence par une surveillance régulière des fruits.

Un fruit malade ou parasité sert en général de réserve pour l'année suivante s'il reste au verger. Ramassez tout fruit suspect, attention, ne les jetez pas pour autant, une pomme véreuse peut faire de très bonne tartes. Comme toutes les pommes d'été, elle ne se conserve pas. Cueillez donc vos fruits au fur et à mesure de vos besoins et au moment où la récolte dépassera votre consommation, faites-en des compotes, que vous pourrez stériliser ou confectionnez vos premières tartes ou sorbets. Pensez à faire également des jus que l'on peut facilement pasteuriser.

La Reine des reinettes, utilisable dans toutes les formes, bonne pollinisatrice, de culture facile et productive dans toutes les régions, c'est une des pommes de jardin les plus valables pour un amateur débutant. Les fruits jaunes sont joliment lavés de rouge orangé.

Saveur exquise, chair croquante. Récolte dès le début septembre. Consommation jusqu'à fin octobre. C'est une variété particulièrement indiquée pour les tartes, en particulier pour les tartes tatin.

Vers les années 1850, les sœurs Tatin s'installent à Lamotte-Beuvron, en Sologne, où elles tiennent l'hôtel Terminus qui devint rapidement une halte incontournable pour les chasseurs et les voyageurs. Un jour, Caroline, la plus jeune des deux sœurs, préparait une tarte aux pommes. Elle avait fait cuire les pommes dans du beurre et du sucre et, pressée sans doute, avait versé le mélange dans un moule sans y mettre de pâte. Comme le temps lui manquait pour recommencer, elle décida de mettre la pâte directement sur les pommes cuites et remit la tarte au four. Quand elle la sortit du four, elle la retourna et obtint ainsi une tarte aux pommes "renversée". Certains assurent qu'en réalité, cette tarte était une vieille recette solognote et que les sœurs Tatin se sont contentées de donner leur nom à ce dessert vite devenu populaire. Les puristes exigent qu'elle soit réalisée avec une variété de pommes appelée "la reine des reinettes".