

Fiche de culture :

La Ciboulette :

nom complet : La ciboulette ou civette (*Allium schoenoprasum* L.)

la ciboulette pousse naturellement en orient

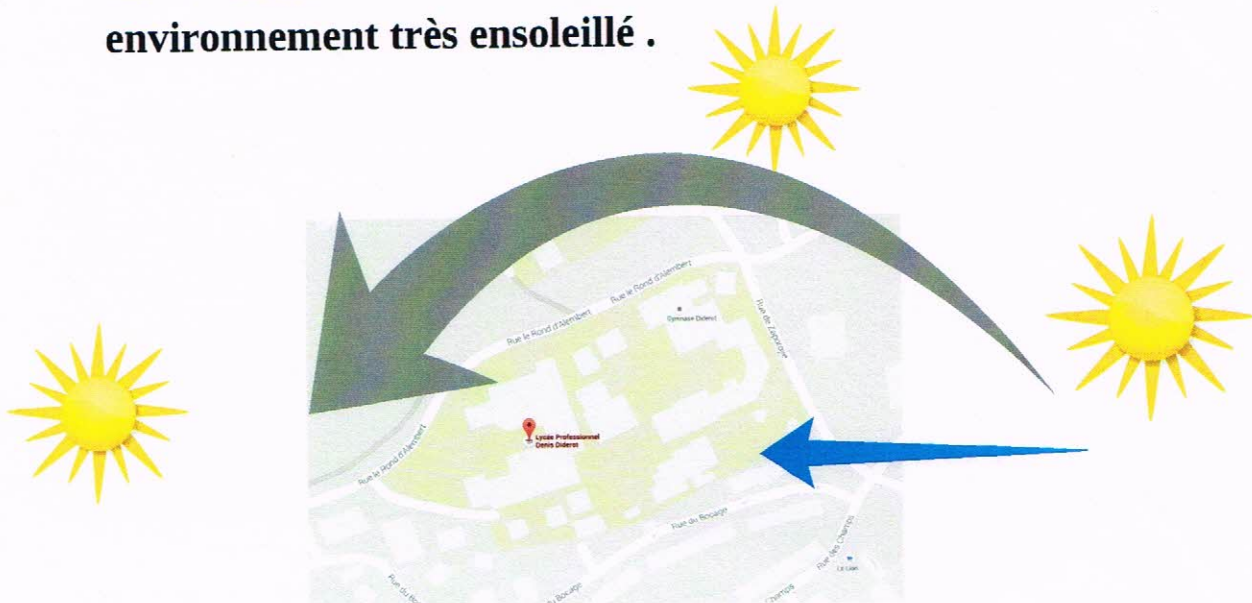
elle a été découverte en Asie

C'est une herbe indispensable pour relever nos plats cuisinés : elle est très appréciée dans une sauce à la crème sur des pommes de terre

la taille de la ciboulette est d'environ 0,15 à 0,60 m



Le sol doit être plat, elle doit être exposée au soleil, elle fleurit en été et on la récolte de mai à octobre. Elle doit être exposée dans un environnement très ensoleillé.



La recette de beurre a la ciboulette : Incorporez de la ciboulette ciselée à du beurre mou pour obtenir un beurre de ciboulette parfait pour assaisonner les poissons, les légumes ou les grillades.

Romarin

Historique de la plante :

Le romarin est originaire du bassin méditerranéen.

Elle a été découverte à la fin du VIII siècles.

On peut l'utilisé très régulièrement, dont aussi on peut l'utiliéén pharmacie, industrie et pour la médecine. (elle est très apprécier dans les huiles essentiels)

Description de la plante

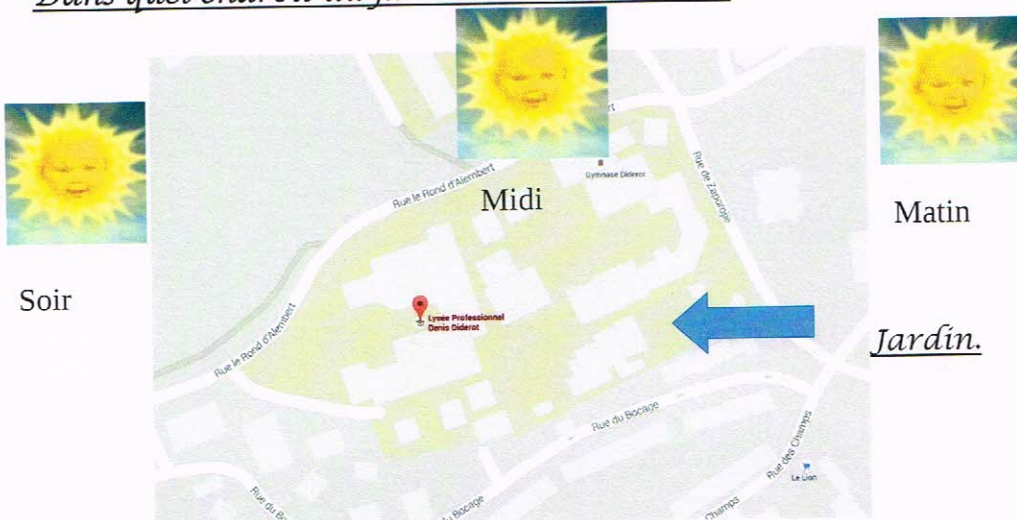
Le Romarin est une grande plante avec de petites feuilles qui a des fleurs de couleurs violette.



Comment le cultiver :

Le romarin se cultive dans un endroit très ensoleillés dans un sol calcaire et bien drainé.

Dans quel endroit du jardin se trouve-t-elle ?



Quelques données pratiques :

On doit le planter en printemps.

On peut récolter la partie qui se mange début été.

Cette plante n'a pas besoin d'être replantée chaque année.

Il faut l'arroser régulièrement, la tailler.

On doit les faire une ou deux fois par mois.

Mode de consommation alimentaire

On peut manger ses feuilles, et ses fleurs peuvent aussi être mangées pour y faire un goût ou décoration dans les nourritures.

On peut la consommer plutôt cuite mais on peut aussi la consommer aussi crue.

Elle apporte du Anti stress.



BASILIC

NOM DE LA PLANTE : Le nom de la plante c'est le basilic

HISTOIRE DE LA PLANTE :

Dans quel pays pousse-t-elle naturellement ? Elle pousse dans les pays asiatiques

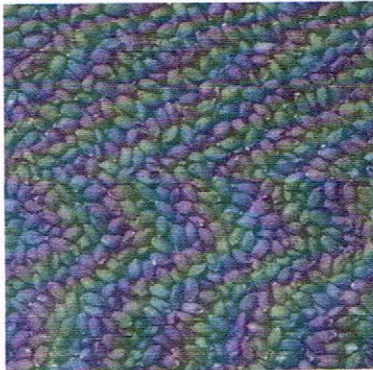
Quand a-t-elle été découverte ? Elle a été découverte en Egypte il y a 4000 ans

Comment l'utilise-t-on : pour aliment, la médecine, l'industrie, la pharmacie ? On l'utilise pour des aliments

DESCRIPTION DE LA PLANTE : taille, grosseur des feuilles, couleur de la fleur. Taille : 30 à 50 cm, grosseur des feuilles : 30 à 40 cm, la couleur de la fleur : vert vif

Trouver une image de la graine, une image de la plante et une image de la fleur et insérez les au document.

Graine de basilic :



Plante :



Fleur



COMMENT LA CULTIVER ? Etat du sol : comment doit être le sol pour que la plante se développe bien ? Frais, humide, aérer, sableux, argileux, calcaire ou non calcaire

L'état du sol doit être : frais, humide et sableux

QUELLE EXPOSITION AU SOLEIL LUI CONVIENT ? Ombre, mi ombre, très ensoleillé

Persil																
Sauge																
Thym																

EST-CE UNE PLANTE QUE L'ON DOIT REPLANTER CHAQUE ANNÉE OU UNE PLANTE QUI UNE FOIS INSTALLER EST RÉUTILISABLE L'ANNÉE SUIVANTE ?
= PERENNE ?

Le basilic est une plante qui une fois installé est réutilisable l'année suivante

**QUEL ENTRETIEN PREVOIR POUR QUE LA PLANTE SE DEVELOPPE BIEN ?
ARROSAGE, DESHERBAGE, TAILLE a QUEL MOMENT DANS L'ANNEE DOIT-ON PRAATIQUER CES OPERATION ?**

**Entretien prévu pour que la plante se développe bien est l'arrosage
MODE DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE.**

QUELLE PARTIE DE LA PLANTE MANGE-T-ON (PLUSIEURS REEPONSES POSSIBLES) ? LA TIGE, LA FEUILLE, LA FLEUR, LA GRAINE

La partie mangeable est les feuilles fraiches

EST-CE QU'ON CONSOMME CETTE PLANTE PLUTOT CRU OU PLUTOT CUIE ?

On consomme cette plante plutôt cru

QU'EST-CE QU'ELLE APPORTE AU CORPS ?

Elle apporter à l'organisme certains nutriments. Le basilic est également réputé pour ses vertus apaisantes et équilibrantes du corps.

SUR UNE FEUILLE à PART, DONNEZ UN EXEMPLE DE RECETTE DE CUISINE QUI CONTIENT CETTE PLANTE AROMATE (FLEUR) COMESTIBLE.

Tarte aux fraises et au basilic

Gâteaux



Ingrédients

- 600 g de fraises gariguettes
- 300 g de pâte sablée
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 gousse de vanille
- ½ citron
- 2 branches de basilic
- 80 g de sucre en poudre
- Quelques gouttes de vinaigre balsamique
- poivre du moulin

Préparation

1. Préchauffer le four (thermostat 6 – 180°C).
2. Huiler très légèrement une tourtière de 24 centimètres de diamètre.
3. Abaisser la pâte au rouleau sur 3 millimètres d'épaisseur et en garnir la tourtière. Faire une bordure bien droite et piquer le fond avec les dents d'une fourchette.
4. Mettre un disque de papier sulfurisé sur la pâte et le recouvrir de légumes secs destinés à cet usage.
5. Enfourner à mi-hauteur et faire cuire le fond de tarte à blanc 20 à 25 minutes.
6. Laver les fraises, les égoutter et les équeuter. En réserver 450 g et couper les autres en 4.
7. Mettre le sucre en poudre et le jus du demi-citron dans une casserole. Faire cuire jusqu'à dissolution du sucre, puis ajouter les fraises coupées en 4 et la gousse de vanille coupée en 2 dans le sens de la longueur et bien raclée.
8. Faire cuire environ 5 minutes sur feu doux en mélangeant, jusqu'à ce que les fraises soient confites. Éliminer la gousse de vanille et laisser tiédir.
9. Au sortir du four, délester le fond de tarte des légumes secs. Le laisser refroidir, puis démouler sur un plat et étaler les fraises confites sur le fond.
10. Couper les gariguettes réservées en 2 et les disposer sur la tarte, face coupée vers le haut.
11. Arroser d'un filet d'huile d'olive mélangé à quelques gouttes de vinaigre balsamique et parsemer quelques feuilles de basilic ciselées. Pour terminer, donner un tour de moulin de poivre.
12. Servir.