



Au mois de mai fais ce qu'il te plaît.

C'est la période du printemps et le temps des plantations. Pour ce mois de mai vous pouvez planter un grand nombre de légumes

- Tomate
- Cèleri
- Chou brocoli
- Blette
- Ciboulette
- Poivron

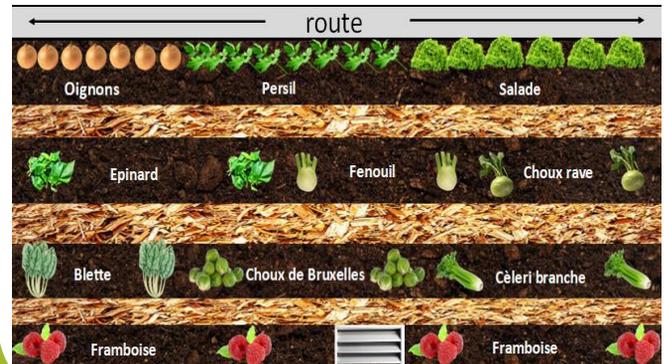
Les légumes de mai :

- Cerise
- Fraïse
- Framboïse
- Rhubarbe
- Ail
- Asperge
- Aubergine
- Blettes
- Chou-fleur
- Concombre
- Poireaux
- Pomme de terre



Retour sur activité :

Vous avez peut être pu constater des changements au niveau du 22. Petits points sur les plantations de légumes de la passerelle du 22.



Les **MISSIONS** du jardinier durant le mois de mai. C'est le moment de **PLANTER** et donc **D'ARROSER** régulièrement son jardin. Et n'oubliez pas le **DESHERBAGE** régulier pour permettre au jardin de respirer et de ne pas mourir avec les mauvaises herbes.

Idee culinaire : tarte à la rhubarbe

- 1 pate brisée
- Une cuillère à soupe de cannelle
- 3 œufs
- 25 cl de crème fraîche
- 60 g de sucre en poudre
- 40 g de farine
- 500g de rhubarbe

ÉTAPE 1

Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6-7). Laver les bâtons de rhubarbe. Déroulez la pâte brisée dans le moule et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

ÉTAPE 2

Couper la rhubarbe en deux et retirer les filaments lors de la découpe (retirer les filaments comme sur la photo). Couper les ensuite en petits cubes et les étaler sur la pâte.

ÉTAPE 3

Battez les œufs. Ajoutez le sucre en poudre, la farine et la crème fraîche. Répartir le mélange sur la rhubarbe.

ÉTAPE 4

Enfournez environ 30 minutes.

