

JARDINER AVEC LES 7-10 ANS MAINS VERTES ET ONGLES NOIRS !

A partir de 6 ou 7 ans, il y a, en jardinage, l'apprentissage de tout un tas de formules magiques, mots savants et savoureux, inconnus et poétiques, comme un rite initiatique, passage obligé pour devenir « jardinier » ! Rempoter, praliner, bouturer...

I. CULTIVER DES TOMATES CERISE



1. Garnir une cagette du marché (environ 30 cm x 20 cm) avec un sac plastique troué et remplir de terre et/ou de terreau, sur 8 à 10 cm de profondeur.

2. Préparer des trous (3 maximum) de 5 cm de profondeur, un pour chaque plant. Les espacer d'une dizaine de centimètres.

3. Dépoter les plants de tomates en prenant garde de ne pas arracher les petites racines au fond du godet. Placer les mottes en les tenant à la base et en tassant pour les faire tenir bien droites.

4. Arroser légèrement et régulièrement les pieds, sans jamais détrempier et sans mouiller les feuilles.

5. Enfoncer un tuteur derrière chaque plant et nouer la tige principale avec un lien pour que le poids des tomates ne fasse pas plier la branche. Prévoir un tuteur assez haut car les tomates grimpent, grimpent, grimpent...

Lorsque les fleurs apparaissent, on peut en enlever certaines à la base pour permettre à la sève de faire grossir les fruits du dessus.

II. PRÉPARER DES TARTELETTES AUX TOMATES CERISE CONFITES



1. Préparer une pâte brisée en mélangeant 150 g de farine, une pincée de sel, 60 g de beurre et un demi-verre d'eau.

2. Étaler la pâte sur des petits moules (ou un grand), la piquer avec une fourchette et la faire cuire 10 à 15 min thermostat 6 sans la colorer.

3. Disposer les tomates sur un petit plat allant au four, les saler, parsemer de thym (ou d'origan) et les arroser d'un trait d'huile d'olive. Laisser confire jusqu'à ce qu'elles soient ratatinées et bien dorées.

4. Une fois refroidies, les disposer sur la pâte et déguster.