

MÉTÉO

Mercredi

MATIN


 Mini : + 7
 Maxi : + 16

APRÈS-MIDI



Le courant d'ouest, instable, amène un ciel changeant. Les cumulus se développent en matinée. Ils donnent des ondées éparses, souvent faibles. Les températures n'atteignent pas les normales.

Jeudi

MATIN


 Mini : + 6
 Maxi : + 15

APRÈS-MIDI



Le temps encore frais et faiblement instable maintient un ciel partagé entre éclaircies et nuages.

Les cumulus laissent échapper de faibles ondées en cours de journée.

Le vent faible d'ouest s'oriente au nord-ouest.

Vendredi

MATIN


 Mini : + 5
 Maxi : + 14

APRÈS-MIDI



Un centre dépressionnaire s'ap-proche et dirige un ciel encore instable. Les nuages éparpillent des averses.

Les températures restent fraîches et se maintiennent au-dessous des valeurs de saison.

Samedi

 Indice
 de confiance : 4


Dimanche

 Indice
 de confiance : 3


Pour l'agriculture

Depuis le 1er avril 2011, à Rostrenen, le déficit de pluie est de 33% avec 101 mm recueillis et l'excédent d'insolation de 50% avec 451 heures de soleil.

NATURE LA RUBRIQUE À MANU

La semaine dernière, je finissais ma rubrique en vous promettant une explication claire et limpide sur les détails qui permettent de distinguer la martre de la fouine. Car la confusion est classique et ne surprendra personne puisque la distinction en deux espèces ne date que de 1777...

La grande différence se situe dans leur lieu de vie: la forêt pour la martre des... pins et le village pour la fouine. Tout est résumé dans la langue de Goethe puisque la martre se nomme « baummarder » ou « martre des arbres » alors que la fouine s'appelle « steinmarder » ou « martre des pierres ». Pour différencier les deux bestioles, observez la couleur de leur « cravate », sur le cou. La fouine a une tache blanche et fourchue qui lui descend sur les pattes, alors que la martre arbore un plastron jaune, en pointe, qui ne descend pas ou peu sur les pattes. Tout ça est très théorique puisqu'on trouve des fouines qui ont une tache jaune-orangée sur leur plastron ou des martres qui ont des taches blanches sur le haut



des pattes. Il faut donc regarder d'autres critères comme la couleur de la truffe, rose chez la fouine et brune chez la martre. D'une façon générale, le poil de la fouine est plus clair que celui de la martre qui est d'un brun soutenu et cette dernière martre est un peu plus haute sur patte. Le dessous des pattes de la martre est poilu et les poils recouvrent les pelotes – l'équivalent des « coussinets » chez les chiens – alors que celles-ci sont dégagées chez la fouine. Bien sûr, tous ces critères ne vous aideront pas beaucoup si l'animal surgit devant vous en courant ! Mal-

Si ce n'est toi, c'est donc ta sœur



heureusement, les martres et fouines sont victimes d'accidents de la route et il n'est pas rare de trouver des cadavres le long des routes. Il ne faut pas hésiter à se servir de ces données en descendant de sa voiture - faites attention à vous - pour aller reconnaître le corps et surtout en déterminer l'espèce.

En vous servant des critères que je viens de vous énumérer, vous n'aurez aucun mal à faire le distinguo entre fouine et martre et il ne vous restera plus qu'à vous connecter à <http://www.gmb.asso.fr/>; rubrique « participez à l'atlas des

mammifères terrestres » pour saisir cette observation. Sinon, comme je vous le disais il y a quelques semaines, on accuse souvent à tort les martres de décimer les écureuils. Si elle ne crache pas sur un petit rouquin de temps en temps, elle se fatigue beaucoup moins à attraper des campagnols, des mulots ou des musaraignes.

RÉGULATEUR

En fait, depuis que la martre a pratiquement disparue de nos contrées, il n'y a pas plus d'écureuils, bien au contraire. Car, comme beaucoup de prédateurs, la martre joue le rôle de

régulateur en croquant de préférence des proies malades, moins vives et donc plus faciles à attraper. Si les martres n'avaient pas été empoisonnées ou piégées, l'épidémie décimant les écureuils aurait été contenue. Aujourd'hui, les forestiers reconnaissent les vertus du Dr Martre et l'efficacité de ses ordonnances. Grâce à cet auxiliaire, les pousses et les bourgeons d'arbres peuvent dormir tranquilles sans craindre les hordes de rongeurs mal-faisants: la martre veille !

Mes photos naturalistes sur <http://manuphotonature.over-blog.com>

CUISINE



Du kouign amann traité comme un des beaux arts

Douarnenez est le pays du kouign aman, gâteau de beurre en breton; il y est né à la fin du 19^e siècle, créé par un boulanger nommé Scordia, d'après ce que dit Simone Morand dans son livre « toute la cuisine traditionnelle bretonne ». Une association existe, présidée par Alain Le Berre, qui défend mordicus la paternité douarneniste. Comme beaucoup de recettes, issues

d'accident de manipulation, le kouign amann serait né d'un restant de pâte à pain, économie oblige, et se retrouve alors agrémenté de sucre et de beurre par la grâce de l'imagination du boulanger.

Chaque année, un concours du meilleur kouign amann est organisé par la chambre des métiers de Ploufragan, avec des critères bien précis quant à la taille et

aux ingrédients. Cette recette est réputée difficile, et c'est vrai, mais il faut savoir opérer un bon feuilletage, ce que tout le monde sait faire aujourd'hui évidemment!! On trouvera des recettes avec des amandes, à cause de la confusion des non-brittphones entre amann et amandes.

LE KOUIGN AMANN POUR 6 PERSONNES

Délayez 10 gr de levure fraîche avec 150 gr d'eau. Mélangez avec 250 gr de farine tamisée et 2 gr de sel. Laissez reposer 30 minutes. Farinez la table, posez la pâte et aplatissez-la avec la paume de la main. Prenez 170 gr de beurre à température ambiante, faites-en une large galette mais plus petite que le rond de pâte. Mettez le beurre sur la pâte et saupoudrez de 150 gr de sucre cristallisé. Faites pénétrer le tout dans la pâte jusqu'à absorption totale. Pliez la pâte en trois sur elle-même: un côté vers le centre puis l'autre côté. Pétrissez, reformez une boule et laissez reposer 20 minutes. Saupoudrez la pâte de farine, reformez une énorme galette et recommen-



cez le pliage deux fois en ménageant 20 minutes de repos entre chaque pliage. Beurrez un moule, déposez la pâte et dorez à l'œuf entier. Striez la pâte, ce qui outre l'esthétique apporte une meilleure diffusion de la chaleur à l'intérieur du gâteau. Enfouir-

nez à four chaud 200° de 30 à 35 minutes.

Ce kouign se déguste chaud ou tiède « quand le beurre coule sur les avant-bras » dicit un très grand amateur.

www.latrutedequenecan.com

Ferme équestre
des Chimères

L'équitation plaisir
Balades, randonnées, cours
Ethologie, équitation relationnelle

Kergustion • 56110 Le Saint
06 18 58 19 21 • 02 97 23 58 86

Sur la D769, carrefour de Bouthiry - www.domaine-des-chimeres.com