

Un peu de lassitude..

Bonjour à toutes et tous,

Habituellement, j'accueille le mois de juillet avec beaucoup d'enthousiasme pour le blog. C'est une parenthèse heureuse côté cuisine avec le foisonnement des fruits et légumes d'été ; une saison de balades dans les champs de tournesol ; et souvent de jolies idées de déco nature, que je partage avec plaisir. (Même si la « contrepartie » est ce que j'appelle familièrement « *la période botox* » où chaque billet traitant des conserves récupère sa bonne dizaine de commentaires type « *les conserves maison, c'est le mal, de la toxine botulique peut s'y développer. Tu veut tuer tes lecteurs* »...)

Cette année – allez savoir pourquoi – le mois de juin a hébergé un « festival » de commentaires relativement déplaisants. Entre les recettes jugées « *à chier* » et « *trompeuses* », j'ai même récupéré un « *il faudrait faire de gros efforts sur l'orthographe et la rédaction* »...

« Au Fil du Thym » est site est amateur (= ce n'est pas mon métier, mais un loisir), bénévole (= je ne touche aucune rémunération et paie même pour l'hébergement). Donc, il est imparfait. Je suis la première à admettre que je n'ai pas le temps de peaufiner mes articles, qu'une recette n'a pas été testée sur tous les types de poêles/fours qui existent, que mes cours d'orthographe ou de conjugaison sont lointains, que je peux faire des erreurs, des oublis... et que toute remarque constructive est la bienvenue... Mais lors des « assauts » de commentaires non-constructifs (voire *destructifs*), j'avoue avoir des difficultés à garder un état d'esprit positif...

En ce début d'été donc, point d'enthousiasme, beaucoup de lassitude...

Je pourrais faire comme beaucoup d'autres blogs (y compris « professionnels ») et :

- Me contenter de recette/billets avec 2 lignes d'introduction, bien moins risquées en termes d'orthographe, exemple : « *Ce clafoutis est une bonne recette très appréciée de mes gourmands.* »
- Ou – en alternative -, je pourrais déléguer la rédaction de mes articles à des Intelligences Artificielles (chatGPT, copilot,...) qui écriront un article en langage plus soutenu, sans fautes et du niveau de qualité sans doute attendu. Pour avoir testé avec un proche informaticien, le résultat pourrait faire illusion (cf. en dessous, un exemple pour l'amusement ...)

Mais quel est l'intérêt de tenir un site « personnel » si c'est pour ne plus rien y mettre de personnel ? Que cela soit autant ses imperfections que ses émerveillements ? Quel intérêt de « lisser » ce qui fait toute une personnalité (humaine) pour se rapprocher d'une moyenne « correcte » mais

sans aspérités ? Qu'est-ce qu'un lecteur y gagnerait ?

Rassurez-vous, il n'y aura point de changements sur « Au Fil du Thym » par rapport aux habitudes et au programme enthousiasmant de l'été. J'avais juste besoin d'exprimer (aller, parlons soutenu, « *effectuer une catharsis* ») cette lassitude et vous dire que parfois ce n'est pas si facile que cela de tenir ce blog, surtout maintenant où nous sommes en « concurrence » avec des logiciels d'Intelligence Artificielle.

On se retrouve bientôt pour la suite de nos aventures estivales ☐

Bonne journée

Parenthèse : Et si une Intelligence Artificielle se prenait pour « Au Fil du Thym » ?

Prompt pour Copilot :

« Tu es une blogueuse nature et cuisine, habitant à la campagne et possédant un potager et un verger. Tu écris un billet concernant la recette d'un clafoutis d'abricot. Le billet est composé 1 d'une anecdote nature d'une 10 à 15 lignes, de la recette, et ensuite 3- 4 astuces autour de la recette. Peux-tu rédiger cet article en langage soutenu et poétique. »

☐ **Clafoutis d'abricots du verger : un doux poème d'été**

☐ **Sous les branches du vieux prunier**

Ce matin-là, le soleil s'était levé avec une tendresse particulière. Les herbes folles scintillaient encore de rosée, et les merles, en chœur, saluaient l'aurore. Je traversais le jardin pieds nus, un panier d'osier à la main, guidée par le parfum sucré des abricots mûrs. Le verger, baigné de lumière dorée, bruissait doucement : un papillon voletait entre les lavandes, une abeille s'attardait sur une fleur de bourrache.

Les abricots, ronds et veloutés, semblaient m'attendre, alanguis sur leurs branches, gorgés de soleil et de promesses. Je les cueillis un à un, avec la lenteur d'un rituel ancien, remerciant la terre pour sa générosité. De retour dans la cuisine, les volets entrouverts laissaient passer un souffle tiède, et l'idée d'un clafoutis s'imposa comme une évidence. Une recette simple, rustique, mais qui célèbre avec grâce la beauté éphémère de l'été.

☐☐ **Recette du clafoutis d'abricots du jardin**

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 600 g d'abricots bien mûrs et biens ronds

- 4 œufs frais (de poules heureuses)
- 100 g de sucre de canne blond
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de farine de blé (ou de petit épeautre pour une touche plus rustique)
- 5 cl de lait entier
- 10 cl de crème fraîche liquide
- Une noisette de beurre pour le moule
- Une pincée de sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Beurrez généreusement un plat à gratin ou un moule en terre cuite.
3. Lavez les abricots, coupez-les en deux et ôtez les noyaux. Disposez-les dans le moule, face bombée vers le haut.
4. Dans un grand saladier, battez les œufs avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez la farine tamisée et la pincée de sel, puis incorporez le lait et la crème en filet, en fouettant doucement pour éviter les grumeaux.
6. Versez l'appareil sur les abricots.
7. Enfournez pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le clafoutis soit doré et légèrement tremblotant au centre.
8. Laissez tiédir avant de saupoudrer d'un voile de sucre glace, si le cœur vous en dit.

▣ Astuces et secrets de campagne

- ▣ *Un soupçon de miel de lavande* : Pour une note provençale, nappez les abricots d'un filet de miel avant de verser la pâte. Cela exaltera leur parfum et apportera une touche caramélisée.
- ▣ *Farine alternative* : Essayez la farine de châtaigne ou de maïs pour une version sans gluten, au goût délicatement boisé.
- ▣ *Herbes discrètes* : Quelques feuilles de verveine citronnelle finement ciselées dans la pâte apportent une fraîcheur inattendue.
- *▣ *Dégustation fraîche ou tiède* : Le clafoutis se savoure tiède, à la sortie du four, ou bien frais, après une nuit au réfrigérateur. Accompagnez-le d'une cuillerée de crème crue ou d'un nuage de yaourt fermier.

Que ce clafoutis vous enveloppe de douceur, comme une fin d'après-midi d'été sous les feuillages. Et vous, quels fruits mûrissent en silence dans votre jardin ou votre mémoire ? ▣

Note (par moi-même) : A titre personnel : je ne tenterais pas la recette proposée car:

- les dosages crèmes/lait/farine vont plus conduire à un gâteau qu'à un clafoutis (mais cela il n'y a qu'un amateur de cuisine ou un professionnel qui le repèrera)
- Les abricots ne sont pas ronds ☐