Rochers chocolat amande

Bonjour à toutes et tous,

Cette recette ne sera sans doute pas celle qui présentera le mieux pour les fêtes mais je peux vous assurer que c’est une petite bombe de gourmandise.

Pendant la période des fêtes, j’apprécie énormément de pouvoir préparer et offrir des ***biscuits de Noë***l. Sablés, au chocolat, ou épicés, ils sont toujours la petite attention qui marque la période festive. En revanche, je ne m’aventure que rarement dans tout ce qui est ***truffes aux chocolat***, mes premiers essais ayant été un échec. Néanmoins, mes plus-si-petits gourmands étant dans une période chocolat cette année, il m’a fallu reconsidérer l’affaire.

L’autre jour, en cherchant justement une bonne recette de truffes, j’ai retrouvé dans un « vieux » bouquin un recette de r***ochers au chocolat*** à 2-3 ingrédients : du chocolat, des gavottes, et de la pâte à tartiner. La simplicité enfantine de la recette m’a plu, comme sa gourmandise. Ni une, ni deux, j’ai provisionné les gavottes et tenté. Petite adaptation néanmoins, à la place de la pâte à tartiner, une simple purée d’amande. Si visuellement le résultat n’est pas exceptionnel, je peux vous assurer que cela a régalé les plus si petits gourmands et tous les visiteurs de passage. Chocolat amande croustillant à un petit (grand) goût de « reviens-y » tellement c’est bon. Mes rochers n’ont donc pas fait long feu.

Je voulais donc partager cette recette de rochers chocolat amande avec vous, en espérant que cela vous inspirera. Vous pouvez aussi remplacer la purée d’amande par de la purée de noisette si vous préférez. Bonne journée !

Recette : Rochers chocolat amande

Temps de réalisation : 15 Minutes

Ingrédients :

Pour 12-15 rochers (selon la taille)

- 200 g de chocolat noir
- 150 g de gavottes
- 50 g de purée d’amande.

Réalisation :

- Dans un saladier, placez les gavottes et écrasez les en petites miettes.
- Faites fondre le chocolat. Une fois fondu, mélangez la purée d’amande.
- Versez le chocolat sur les gavottes et mélangez pour bien enrober.
- A l’aide de cuillères, formez des petits tas que vous placez dans des caissettes ou sur une plaque de cuisson four.
- Laissez bien refroidir avant de déguster.

Astuces :

- Privilégiez un chocolat de couverture, ou un chocolat type côte d’or. Evitez le chocolat patissier.
- Si le chocolat noir est trop fort pour vous, mélangez avec 100 g de chocolat noir, 150g de chocolat au lait.

- Variante : Remplacez la purée d’amande par de la purée de noisette ou de sésame.

Rochers chocolat amande

Gratin de chou fleur à la moutarde à l’ancienne

Bonjour à toutes et tous,

Je vous retrouve ce matin pour une recette de saison que vous pouvez aussi bien utiliser pour le quotidien qu’en accompagnement de menus de fête. Si vous appréciez la simplicité, venez.

Dès qu’arrive Novembre, mes gourmands deviennent amateurs de ***chou fleur.*** Ils l’apprécient autant cuisiné en galettes qu’en poêlée, et présentent une nette préférence pour le « classique » gratin de chou fleur bien réconfortant. La saveur douce du chou mélangé au fondant d’une béchamel a souvent un côté rassurant qui sied aux soirées d’hiver. Ayant plusieurs dizaines (centaines ?) de ces gratins au compteur, j’ai testé différentes variantes afin de trouver une qui se hisse dans le haut de la cuisine de ménagère. C’est l’exemple de celui-ci.

Ce gratin de chou fleur se distingue par deux éléments : 1) La béchamel est fortement allégée en texture en remplaçant la farine par de la maïzena. 2) la sauce est parfumée avec de la moutarde à l’ancienne qui apporte une petite touche piquante et poivrée. Ce gratin est un de mes petits succès, et marche toujours très bien auprès des amis ou des repas festifs.

J’avais donc envie de partager l’idée avec vous. J’espère que cela vous plaira ou vos inspirera.

Bonne journée !

- Gratin de chou fleur -
à la moutarde à l'ancienne
© Au Fil du Thym

Gratin de chou fleur à la moutarde à l’ancienne

Recette : Gratin de chou fleur à la moutarde à l’ancienne

Saison de la recette : Octobre à Mars
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 beau chou fleur ou 2 petits
- 500 ml de lait
- 100 g de crème
- 30 g de maïzena
- 1 grosse cuillerée à soupe de moutarde à l’ancienne
- noix de muscade
- sel, poivre

Réalisation

- Détachez les fleurettes de chou fleur puis lavez les soigneusement
- Faites les cuire à la vapeur ou dans de l’eau bouillante salée jusqu’à ce qu’elles aient la texture que vous appréciez : Comptez 10-15 minutes pour une texture croquante, 20 à 25 minutes pour une texture fondante.
- Égouttez le chou-fleur puis déposez dans un plat à gratin. Salez et poivrez légèrement.
- Dans une petite casserole, placez le lait, la crème, la maïzena, la moutarde, sel, poivre, noix de muscade puis mélangez au fouet.
- Faites chauffer à feu doux jusqu’à ce que la préparation

prenne.
- Versez la crème sur le choux fleur en répartissant de manière à bien couvrir tout le plat. (1)
- Enfournez pour 20-25 minutes à 180°C (en haut du four pour que cela gratine).

Servez chaud.

Astuces

- *(1) A l'avance :* si vous voulez préparer le gratin à l'avance et le réchauffer au dernier moment, arrêtez vous à cette étape. Il faudra sans doute cuire au four pendant 30-35 minutes pour tout réchauffer.
- *Variante* : Si vous souhaitez un gratin où le goût du chou-fleur est fortement adouci pour des petits gourmands ou pour accompagner un plat doux, ajoutez 1 cuillerée à soupe rase de miel d'acacia.
- *Version végétale* : Vous pouvez remplacer le lait et crème de vache par du lait/crème d'avoine ou d'amande.
- *Accompagnement de :* Viandes blanches, canard pour les amateurs de viandes.

Gratin de chou fleur à la moutarde à l’ancienne

DIY – Palets de cire parfumés

Bonjour à toutes et tous,

Est-ce que vous aussi, vous envisagez toujours d’offrir des petits cadeaux faits maison pour les fêtes ? Pour ma part, j’apprécie toujours d’amener un petit quelque chose « fait main » – souvent en plus du cadeau officiel -. Et je profite des week-end pluvieux de novembre-décembre pour trouver des idées et les réaliser.

Il y a peu, en fouillant sur internet, j’ai découvert le concept des palets de cire parfumés et décorés. Il s’agit simplement de petits objets en cire, parfumés aux huiles

essentiels et décorés d'éléments que l'on trouve dans nos tiroirs à épices ou nos jardins (grains de lavande, aiguilles de sapin..) (cf. source ici). Ils s'utilisent en décoration ou pour parfumer les placards. La préparation était enfantine, les plus-si-petits et gourmands et moi même nous sommes prêtés au jeu du « banc de crash-test pour Noël » un de ces quatre. Le résultat s'est avéré plus agréable qu'attendu : C'est simple, c'est joli, c'est utile… et les quelques « VIP » qui ont reçu les premiers ont tout à fait apprécié.

Avant de refaire 'la grande tournée pour Noël », j'avais envie de partager ce tutoriel des palets de cire parfumés avec vous. Vous pouvez tout à fait les ajuster avec ce que vous avez dans vos placards, en terme de parfums, de colorant, de décoration. J'espère que cela vous inspirera. Bonne journée !

- DIY : Palets de cire -
parfumés
© Au Fil du Thym

DIY – Palets de cire parfumés

Matériel

Pour 12 à 15 palets selon la taille des moules

- 150 g de cire de soja ou d’abeille.
- **Huiles essentielles** : 100 gouttes au total (exemples : sapin, orange douce, cannelle, lavande).
- Éléments de décoration des palets :
  - épices: étoiles de badianes (ou « pétales »), baies roses, clou de girofle,…
  - aiguilles de sapin, d’if, cenelles (fruits de l’aubépine), …

- Facultatif : si vous souhaitez les suspendre : de petits rubans

Ustensiles

- Petits moules en silicone (formes rondes, étoiles).
- **Colorant** jaune : 1 cuillerée à soupe de curcuma
- **Bain-marie** : casserole + bol résistant à la chaleur.
- **Bâtonnet ou cuillère** pour mélanger.

Préparation

1. Préparez à l’avance vos éléments de décoration
2. **Peser la cire** puis faites la fondre au bain-marie à feu doux jusqu’à ce qu’elle soit complètement liquide. **Ne pas** chauffer directement dans une casserole pour éviter

de brûler la cire.

3. Ajoutez le colorant, les huiles et essentielles, et mélanger jusqu’à homogénéité.
4. **Retirez du feu** et verse**z dans les moules** jusqu’à une épaisseur d’environ 1/2 cm. Faites attention d’évitant les bulles d’air
5. Si vous souhaitez ajouter des éléments de décoration :
    - Attendez que la cire commence à figer
    - SEULEMENT lorsque la cire figer sur les bords , placez vos éléments
    - Ne les bougez pas une fois déposés

1. **Laisser refroidir** complètement à température ambiante pendant plusieurs heures jusqu’à durcissement total.
2. **Démouler délicatement** une fois la cire bien prise. Si les bords accrochent, placez les moules quelques minutes au réfrigérateur pour faciliter l’extraction.
3. Facultatif : Si vous souhaitez les suspendre, vous pouvez percer le haut d’un palet, insérer un petit ruban et faire un noeud.

Astuces

- **Usage :** En décoration à placer dans un tiroir, sous un coussin ou dans une boîte à linge »).
- **Sur les huiles essentielles :** Tentez les combinaisons **sapin + orange** (festif), **lavande + bois de cèdre** (apaisant), **cannelle + orange** (chaud et gourmand).
- **Intensité du parfum** : si vous voulez un parfum plus discret, réduisez le nombre de gouttes. Pour un effet plus marqué, augmentez légèrement, sans dépasser les recommandations du fournisseur de cire.
- **Conservation** : conservez les palets à l’abri de la lumière et de la chaleur; ils se gardent plusieurs mois.
- **Emballage cadeau** : glissez 2–3 palets dans un petit sachet en tissu ou une boîte kraft, ajoutez une étiquette personnalisée et un petit conseil d’utilisation.

Palets de cire parfumés maison – Au Fil du Thym

Biscuits gingembre cannelle

Bonjour à toutes et tous,

Nous sommes arrivé(e)s au premier week-end de l’Avent. Avec lui, le blog transite en mode « Noël » et nous allons partager ensemble cette joyeuse période de (préparation de) fêtes. Je ne sais pas vous, mais j’accueille cette « magie de Noël » avec beaucoup de contentement. Dans un contexte morose, avoir la capacité de s’émerveiller des décorations scintillantes ou de la Nature givrée de décembre fait du bien.

Comme chaque année, donc, je vous propose d’ouvrir la période

de Noël avec des gourmandises et des petits biscuits. Pour être franche, ceux proposé aujourd’hui ont été tentés un week-end gris début d’automne mais ils sont si délicieux et si réconfortants qu’ils garniront mes paniers de biscuits 2025. Leur concept est simple : de généreux biscuits sablés, faciles à préparer, mais avec la chaleur des épices, J’avais trouvé l’idée de base par ici, et ai adapté à ma « sauce » avec une pointe d’amande pour la finesse.

A la dégustation, nous nous sommes tous régalés de la première à la dernière bouchée. Les biscuits ne sont pas très sucrés. Ils disposent de la dose d’épice adaptée pour relever le goût sans saturer. Leur grande taille donne de la gourmandise. Et j’ai su direct qu’ils seraient refaits pour Noël.

Allant sans doute les re-préparer ce week-end, je voulais partager avec vous la recette de ces biscuits gingembre cannelle. J’espère qu’elle vous régalera autant que nous. Bonne journée !

- Biscuits gingembre cannelle -
© Au Fil du Thym

Recette : Biscuits gingembre cannelle

Saison de la recette : toute l’année
Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 6-8 personnes

- 170 g de farine
- 50 g de poudre d’amande
- 1 oeuf
- 80 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 cuillerée à café de gingembre moulue
- 1 cuillerée à café de cannelle moulue
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel

Réalisation

- Sortez le beurre du réfrigérateur et coupez le en petits morceaux. Pesez tous vos ingrédients.
- Travaillez le beurre de manière à le transformer en pommade. Ajoutez le sucre puis mélangez jusqu’à bien l’incorporer.
- Ajoutez l’oeuf et homogénéisez la préparation.
- Ajoutez toutes les poudres : farine, poudre d’amandes, épices, levure, sel et travaillez la préparation pour

homogénéiser.
- Farinez le plan de travail, étalez la pâte en gardant une épaisseur de 4-5 mm.
- Découpez de grands biscuits à l’aide d’un cercle de cuisine ou d’un verre retourné. Placez ces biscuits sur une plaque de cuisson four.
- Enfournez pour 15 minutes à 180°C (four préchauffé).

Astuces

- *Variantes :* vous pouvez adapter les épices à votre convenance en ajoutant un
- Sur la découpe : former de gros biscuits donne un côté gourmand à la recette. Vous pouvez aussi, à convenance, découper en plus petits biscuits avec d’emporte-pièce. Réduisez le temps de cuisson de manière appropriée.
- Conservation : Plusieurs mois.

Poisson en crumble, citron et parmesan

Bonjour à toutes et tous,

Alors que le fil du temps nous rapproche de l'hiver, mes recettes changent. Les soupes ont déjà fait leur grand retour dans les dîners, les mijotés redeviennent courants, et toute recette se tente d'une note de réconfort. – Je ne vous parle pas de la hâte que j'ai de retrouver les épices de Noël, nous aurons tout loisir d'en discuter en décembre – Mes tendances de cuisine changent aussi lorsqu'il s'agit de cuisiner du poisson : les simples « filets passé à la poêle » ont tendance à évoluer vers des recettes un peu plus élaborée comme celle du jour : façon crumble.

Les **crumble salés** ont je trouve beaucoup d'avantages : *un* : être assez faciles à préparer, *deux* : changer complètement de nos classiques, *trois* : avoir toujours cette touche de gourmandise empruntée de la pâtisserie. Avec le poisson, ils sont une excellente option pour apporter du fun sans sortir « l'artillerie lourde » de la panure / friture. Cette recette de p**oisson en crumble citron et parmesan** est un classique du genre : le citron relève le poisson, le parmesan apporte une note fromagère et salée. L'ensemble « fonctionne » bien ensemble et se prépare en 20 minutes. Comme dirait un certain G.C : « *What else ?* »

Cela me fait donc plaisir de partager cette recette de poisson en crumble avec vous, pour nos jours d'automne, hiver, ou même

toute autre occasion dans l’année. J’espère que l’idée vous plaira. Bonne journée !

- Poisson en crumble -
citron et parmesan
© Au Fil du Thym

Recette : Poisson en crumble, citron et parmesan

Saison de la recette : Toute l'année
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson: 20 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 600 g de julienne, de lieu noir ou encore de perche du Nil .
- 80 g de farine
- 20 g de parmesan
- zestes d'un demi citron
- 60 g de beurre
- sel, poivre
- 2 échalotes
- 3 cuillerées à soupe de vin blanc
- 1 ou 2 cuillerée(s) à soupe d'huile d'olive

Réalisation

- Dans un gros bol, mettez la farine, le parmesan, les zeste de citron et le beurre coupé en petits morceaux. Salez et poivrez. Écrasez les morceaux de beurre et mélangez les au restes des ingrédients de manière à former une pâte homogène. Réservez
- Épluchez et hachez les échalotes.
- Sortez vos filets de poisson, placez les dans un plat à

gratin (plutôt étroit), salez, poivrez et parsemez de quelques zestes de citron.
- Faites chauffer l’huile d’olive dans une poêle puis une fois celle ci chaude, faites revenir les échalotes le temps qu’elle soient translucides. Placez les échalotes sur le poisson. Répartissez le vin blanc dans le plat de poisson.
- Émiettez la pâte à crumble sur les filets de poisson
- Enfournez pour 20-25 minutes à 180°C selon la taille de vos filets. Servez chaud

Astuces :

- *Accompagnement :* selon la saison, une purée de potimarron, une poêlée de carottes, des courgettes sautées ou encore du riz.
- *Sur le choix du poisson* : privilégiez un poisson blanc, idéalement en filets épais. Évitez les morceaux trop fin qui pourront sur-cuire.
- *A l’avance :* Vous pouvez pré-préparer le plat 24H à l’avance: Faites la préparation du plat sans le cuire, réservez au réfrigérateur. Puis cuisez leu au dernier moment.

Poisson en crumble, citron et parmesan

Astuces : Installer des fruitiers au jardin

Bonjour à toutes et tous,

Avec l’automne bien avancé (et l’arrivée de la St Catherine), j’avais envie de papoter avec vous autour d’un sujet « jardin » : celui des arbres fruitiers. En ayant planté près d’une centaine depuis quelques années dans mon jardin, je profite chaque jour(semaine) de leurs avantages et j’ai acquis quelques compétences pratiques. J’avais donc envie de partage avec vous une sorte de retour d’expérience, pour vous

inviter à en planter et montrer que leur entretien n’est pas si compliqué.

Quels sont les avantages ?

Installer un ou des fruitiers dans son jardin présente différents avantages

- **La récolte de fruits** : c’est l’avantage que nous imaginons en premier : de généreuses récoltes à portée de main.
- **Les fleurs au printemps :** Les fruitiers sont particulièrement décoratifs au printemps par leur généreuse floraison.
- **Les couleurs d’automne :** certains fruitiers prennent de magnifiques couleurs d’automne comme les plaqueminiers rouges, abricotiers cuivrés, nashis jaunes..
- **L’ombrage sur le jardin** : Comme tous les arbres, ils apportent un ombrage qui peut profiter aux plantes basses
- **Un refuge à biodiversité** : les fruitiers sont idéaux pour attirer les pollinisateurs au printemps, offrir un perchoir et nourrir les oiseaux en hiver. Chaque année, je m’étonne du bal des pollinisateurs dans les arbres, et ce dès les premières floraisons en fin d’hiver..

Butiner

pêcher au printemps

Plaqueminier à l’automne

Choisir le bon arbre fruitier

Avoir un ou des arbres fruits en forme dans le jardin demande quelques critères de sélection:

- **Choisir en fonction du climat et de l’ exposition** : on ne plante pas n’importe quel arbre n’importe ou :

- Les pommiers et pruniers tolèrent bien le froid et les gelées comme le sec et s’adaptent partout
- Les poiriers ont plutôt besoin d’eau
- Les abricotiers et amandiers sont à privilégier au sud de la France

- **Choisir un arbre greffé avec un bon porte greffe:** Le porte-greffe détermine la taille adulte de l’arbre et son adaptation au sol. Il permet de doter l’arbre de qualités qu’il n’aurait pas initialement comme la tolérance aux maladies, au sol argileux. Choisissez toujours un arbre greffé.

- **Attention à la pollinisation** : Vérifiez si la variété est auto-fertile ou nécessite un partenaire pour pollinisation croisée. C’est souvent le cas pour les amandiers qui ont besoin de copains à proximité. Les pommiers ou pruniers sont indépendants

- **Le choix local :** Pour des arbres fruitiers résistants et adaptés au climat, essayez de vous approvisionner en local, auprès d’artisans qui pratiquent le greffage . De mon côté, j’ai repéré et achète chez un producteurs « à

l’ancienne » et ai été très agréablement surprise par la robustesse des arbres.

- **Le prendre petit :** On a souvent envie de choisir un arbre déjà grand pour qu’il donne rapidement. Ce n’est pas toujours la meilleure option. Un arbre jeune aura suffisamment de temps pour s’enraciner avant de donner ces fruits, améliorant sa robustesse. Vous avez plusieurs options :

- scions : jeunes pousses d’un an, non formées
- quenouilles : arbres de 2-3 ans, avec des branches à partir de 60 cm du sol
- demi-tiges ou tiges : arbres de 3 à 5 greffés, avec une hauteur d’1m50 voire 2m

Exemple de jeune pêcher en scion (après 1 an dans mon jardin)

- **Les arbres fruitiers faciles :** D’expérience vous pouvez y aller les yeux fermés sur pommiers, pruniers, abricotier et pêcher. Les autres sont parfois plus capricieux en terme de sol et d’exposition.

Bien le planter

Quelques astuces :

- **On plante à l’automne :** Même si on peut trouver des arbres fruitiers toute l’année dans les jardineries, il est préférables de les planter à la fin de l’automne quand l’arbre est en dormance et que le sol est frais.
- **Ne pas avoir peur des racines nues :** Souvent la plantation en racine nue fait peur, mais je vous garantie que la reprise de l’arbre est meilleure. En effet, en pot, l’arbre peut mettre beaucoup plus de temps à étendre ses racines qu’en racine nue, et donc être moins robuste. Le seul inconvénient est que vous achetez et plantez dans la foulée.
- **Préparer la plantation** : creusez un trou large et profond, environ deux fois plus large que les racines. Repérez surtout un endroit ou l’eau ne stagne pas, celle ci pouvant induire une pourriture des racines. Si vous plantez en racines nues, n’hésitez pas à creuser le trou une semaine avant pour gagner du temps
- **Mise en place** : Installez l’arbre et complétez avec un mélange moitié terre du jardin, moitié terreau ou compost. Laissez bien le porte greffe en dehors du sol. Tassez et et arrosez généreusement la première fois.
- **Le protéger :** si votre terrain n’est pas grillagé et que vous habitez à la campagne, placez une protection autour du tronc pour éviter que les chevreuils s’y frottent

L’entretien

Un arbre est peu demandeur en soin par rapport à un massif de fleurs et d’arbustes, mais il y a quelques petits points de

vigilance;

- **Arrosage** : Il est préférable d’arroser en été la première année pour favoriser l’enracinement. Ensuite, adaptez selon la pluviométrie et la vigueur de l’arbre. En période sèche, apportez un arrosoir copieux tous les 1 à 2 semaines jours pour les arbres encore jeunes. Mes plus anciens (5ans) sont quasi autonomes malgré des étés à 35+°C ;).

- **Paillage :** Paillez le pied avec des copeaux de bois pour garder l’humidité, limiter les mauvaises herbes et enrichir le sol en se décomposant. Vous pouvez éventuellement recouvrir d’un paillage (de paille) en été. Renouvellez le paillage tous les 2-3 ans.

- **Vérifier la greffe :** Si votre porte greffe est vigoureux, il aura tendance à faire des repousses branches depuis le porte greffe. Passez régulièrement au printemps et à l’automne retirer ces pousses.
- **Taille :** La taille d’entretien est indispensable chaque autonome, pour retirer le bois mort favoriser la circulation d’air et réguler la production. Les premières années, surtout si vous partez de scion , il faut aussi canaliser la pousse pour privilégier quelques branches porteuses .
- **Surveiller les ravageurs et maladies** :Surveillez régulièrement l’apparition de maladies (taches, mildiou, moniliose) et d’insectes (pucerons, carpocapses). Pour aider, le mieux est de très loin transformer votre jardin en zone de biodiversité avec des fleurs, arbustes, potager.

- **Et si mon arbre ne pousse pas ?** : c’est souvent qu’il

n’est pas installé dans un endroit à son aise (sol gorgé d’eau ou trop sec, trop argileux ou trop sableux). Si au bout de deux ans il n’a pas évolué, envisagez de le déplacer à la fin de l’automne.

Et Comment créer un joli verger ?

Si vous avez de la placer, vous pouvez tout à fait créer un verger convivial et durable. Quelques astuces

- **Diversité des espèces :** Mélangez pommiers, cerisiers, pruniers, pêchers, nashis (etc) pour varier les saveurs et prolonger la saison des récoltes.
- **Profitez des différentes hauteurs des arbres** : Les pommiers, pêchers, abricotiers, sont des arbres plutôt bas, donc à mettre « devant » en regard du soleil. Les nashis, cerisiers sont des arbres plus volumineux, à planter au fond.
- **Utilisez l’intervalle entre les fruitiers** : Vous pouvez y planter au choix des arbustes à fleurs bas, des petits fruits d’ombres comme les framboises, cassis, groseilles.

Un de mes vergers en mai de cette année.
Planter un arbre fruitier demande un peu d’attention les premières années, mais les gestes simples et réguliers paient durablement. Et le bonheur est ensuite au bout de l’arbre

En espérant que ce billet vous sera utile, je vous souhaite une bonne journée !

Cake aux coings et épices

Bonjour à toutes et tous,

Ce week-end démarre dans le sud ouest sous des trombes d’eau et de la grisaille. Cela me donne un prétexte pour partager avec vous une délicieuse recette tentée il y a peu : un cake aux coings et aux épices.

Je ne sais pas vous, mais j’ai toujours trouvé que les week-end pluvieux de l’automne étaient de bons prétextes pour « cococonner » à la maison et préparer quelques gourmandises. Certes, à un moment ou un autre, je finis toujours par faire par une balade sous la pluie et un retour trempée, mais le retour à ce petit goût de bonheur bien mérité.

Quand on veut cuisiner des gourmandises d’automne, les fruits de saison sont tout choisis. Les coings en particulier sont de bons candidats: de bonne conservation, très parfumés, s’accordant parfaitement avec les fruits secs (amandes, noisettes, noix) et avec les épices. Ils offrent une variété de possibilité en terme de recettes salées et sucrées. Il y a peu, ayant pu mettre la main sur ces délicieux fruits, je me suis laissée tentée par l’idée d’un cake. La proximité de Noël m’a vite mise sur la piste des senteurs de pain épices, et la pâte à cake c’est agrémentée de ces saveurs.

Ce joli cake aux couleurs bien dorées est un petit délice : parfum fruité des coings, rondeur des épices, moelleux d’une pâte à cake bien faite. Avec un thé/café ou autre boisson du moment, c’est un morceau de réconfort.

Le week-end pluvieux m’invite donc à partager la recette avec vous, autant tou(te)s profiter de ce petit réconfort culinaire J’espère donc que ce cake aux coings qu’elle vous plaira ou inspirera. Bonne journée !

- Cake aux coings -
et aux épices
© Au Fil du Thym

Recette : Cake aux coings et épices

Saison de la recette : Octobre à Décembre
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 1 cake de 6 personnes:

- 3 œufs
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 170g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- 1 cuillerée à soupe d’épices à pain d’épices (*)
- 1 cuillerée à café de cannelle
- 1 pincée de sel

Pour la cuisson des coings

- 500 g de coing (1 gros fruit ou 2)
- 50 g de sucre
- jus d’un demi-citron
- eau

Réalisation

- Lavez les coings, coupez les quatre. Retirez le cœur dur, pelez les puis plongez les dans une casserole d’eau

avec du jus de citron.
- Faites pocher les coings jusqu’à ce qu’ils soient tendrez et égouttez.
- Battre le beurre avec le sucre jusqu’à ce que le mélange soit crémeux.
- Ajoutez les œufs puis mélangez/fouettez la préparation jusqu’à retrouver une texture homogène.
- Ajoutez les épices, farine, levure, sel et homogénéisez.
- Incorporez coings coupés en morceaux (**)
- Versez dans un moule à cake beurré et enfournez à 180°C pendant 40 à 45 min.

Astuces

- (*) N’hésitez pas à adapter les dosages d’épices selon vos préférences. De mon côté, je rajoute toujours de la cannelle pour apporter plus de rondeur et de chaleur dans le cake.
- (**) Coupez les morceaux de coings selon vos préférences : en petits dés pour les répartir au mieux dans le cake, plus gros pour disposer de gros morceaux.
- ***Variante*** : Ajoutez une poignée de noix ou de noisettes concassées pour un côté croquant.
- ***Variante 2 :*** Le cake est déclinable avec des pommes ou des poires.

Cake aux coings et épices

Dans les forêts du Meygal

Bonjour à toutes et tous,

Pour profiter des couleurs de l’automne, je vous propose de continuer nos escapades en Haute Loire. Qu’en dites vous ? Lors de ces vacances d’automne, ma famille et moi y sommes partis une semaine, ce qui m’a offert de longues matinées de randonnée. Si le Mézenc était un incontournable, je n’ai pas résisté au plaisir de « traîner » dans le massif du Meygal. Connu pour ses pistes de ski de fond et sa forêt, ce massif de moyenne altitude est un lieu incontournable.

Alors un matin, j’ai pris partiellement le chemin de randonnée « Le tour du Meygal » (cf. trace et description) et suis

partie à la découverte du spectacle des hêtres dorés par l’automne. Pour être sincère, mes photos ne traduisent pas le 10e de l’émerveillement que j’ai eu pendant toute la balade.. Mais j’espère avec elle partager avec vous une partie de cette magie. J’espère que cela vous plaira.

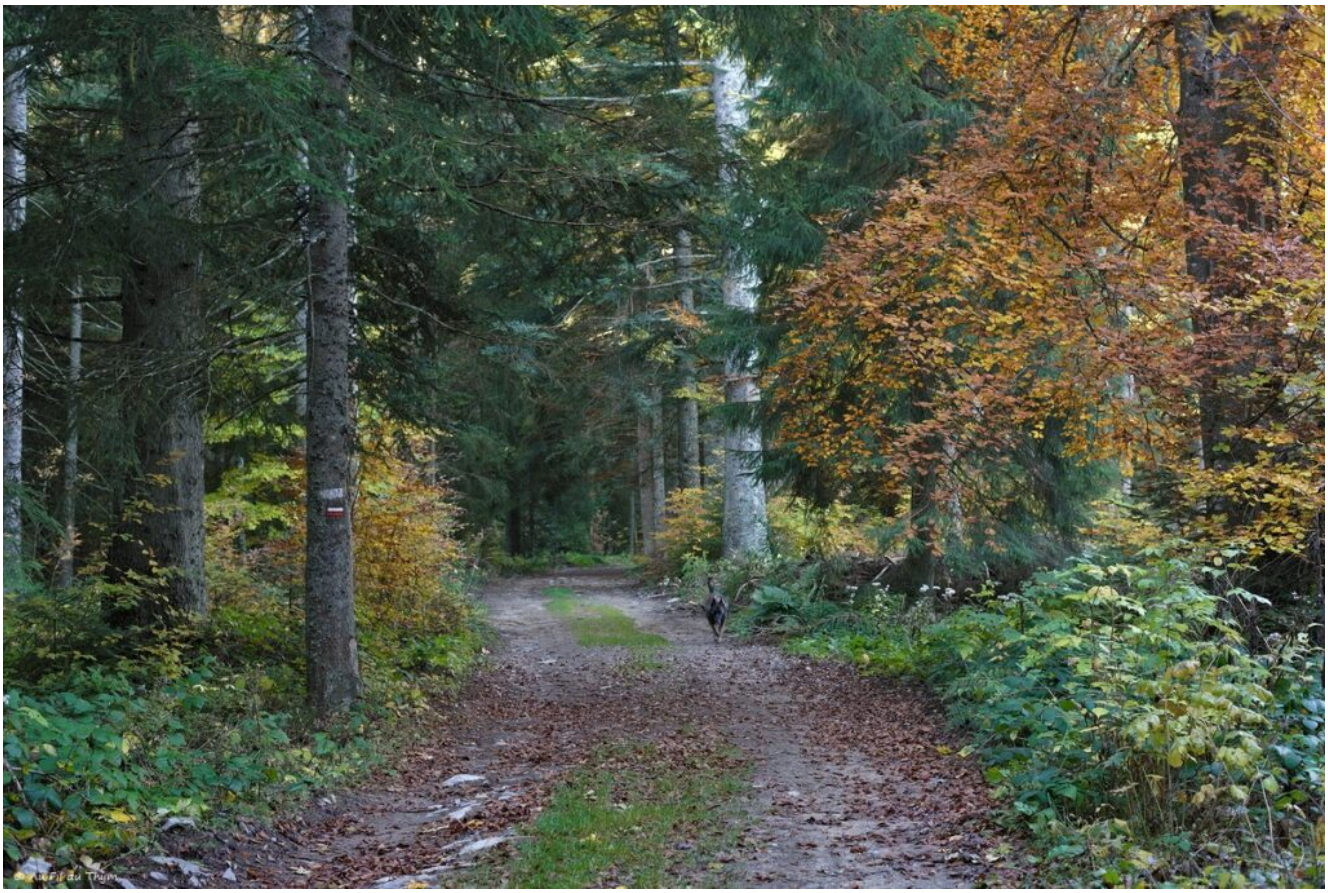
Nous partons au petit matin. Je garde ma voiture non loin de Recharinges et attaque la montée sur le massif par une petite route puis un chemin agricole. Dès que nous rejoignons les pâturages, les couleurs d’automne se dévoilent : frênes d’un brillant ver-jaune, sorbiers couleur pourpre..

Nous grimpons sur le flanc Est, qui commence à s’illuminer avec le soleil du matin. Dans les petites clairières, les herbes se mettent à briller au dessus des mousses verdoyantes;..

Le spectacle ne se joue pas uniquement dans les hauteurs. Au sol, les petites mousses sont en pleine floraison, montrant d’amusants coussinets à antennes.

Arrivés sur les plus hautes altitudes, nous traversons des chemins encore dans l’obscurité. Un petit liseré de givre s’observe dans les herbes.

Dès que le soleil apparait, le contraste entre les sapins d’un vert profond et les hêtres dorés est saisissant, présage d’un grandiose spectacle.

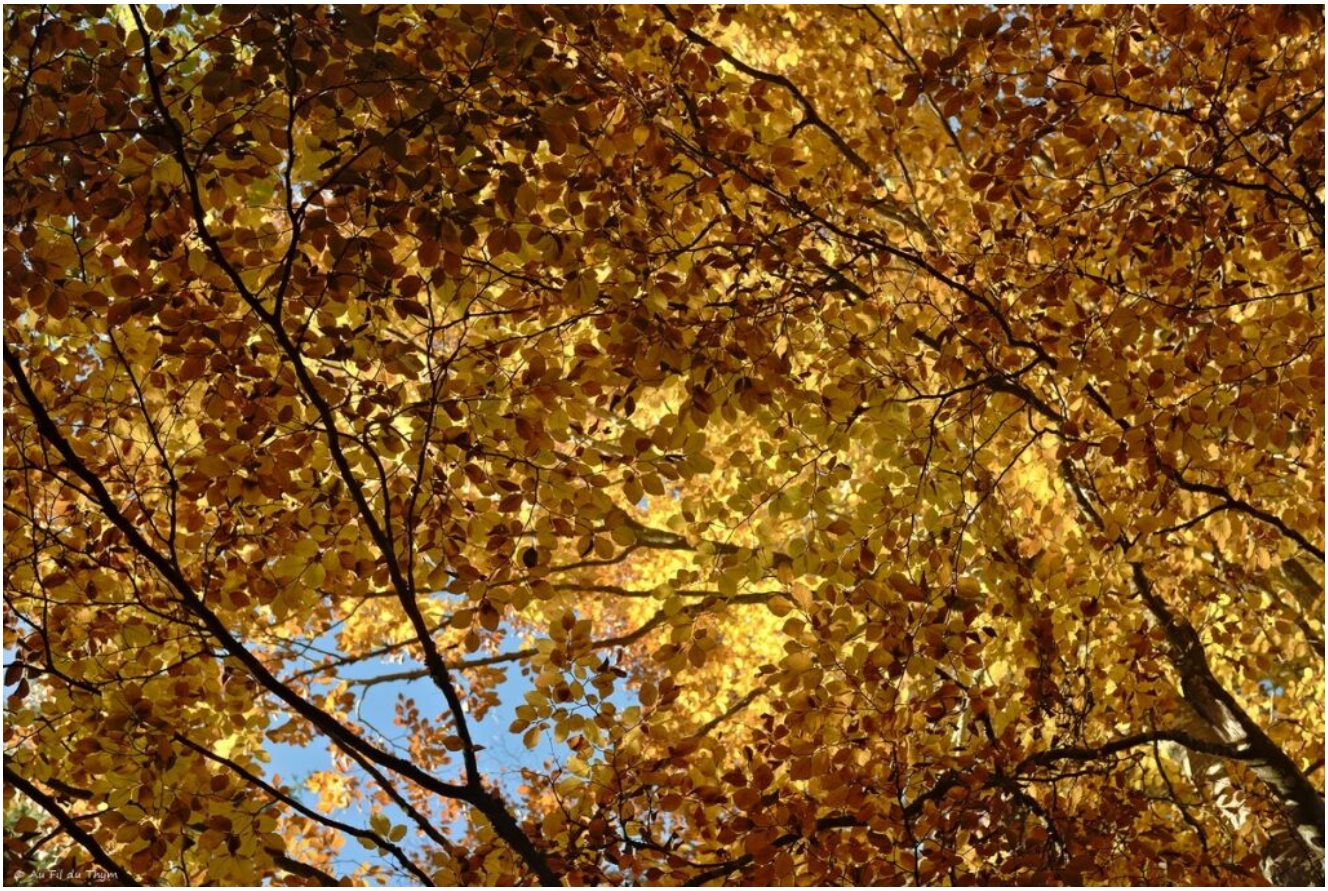


Regarder vers le haut, observer ces masses de lumières.. Je m’émerveille de ces couleurs si éphémères..

Au sol, nous retrouvons les tiges dressées des Séneçons de Fuchs, toutes parées de leurs aigrettes. Sous le soleil, vous les verrez briller

Alors que le chemin semble se mettre à descendre, instants de magie dans les forêts. Ocre, Or,… C’est 50 nuances de jaunes et d’automne qui accompagnent nos pas.

Un peu plus loi, un plafond de lumière nous surplombe. Je lève la tête et m’émerveille… Comment ne pas être touché par un tel spectacle ? Par la beauté que sait prendre la Nature à l’automne ?



La descente se poursuit et nous tombons sur une trouée. Au delà des forêts contrastées et des prairies, nous apercevons au loin le Mézenc. Impression d’immensité et d’être une privilégiée à contempler ce paysage..

En tournant la tête, je vois un magnifique merisier enflammé de pourpre. La vivacité des couleurs est assez incroyable.. La forêt ne cesse de me surprendre..

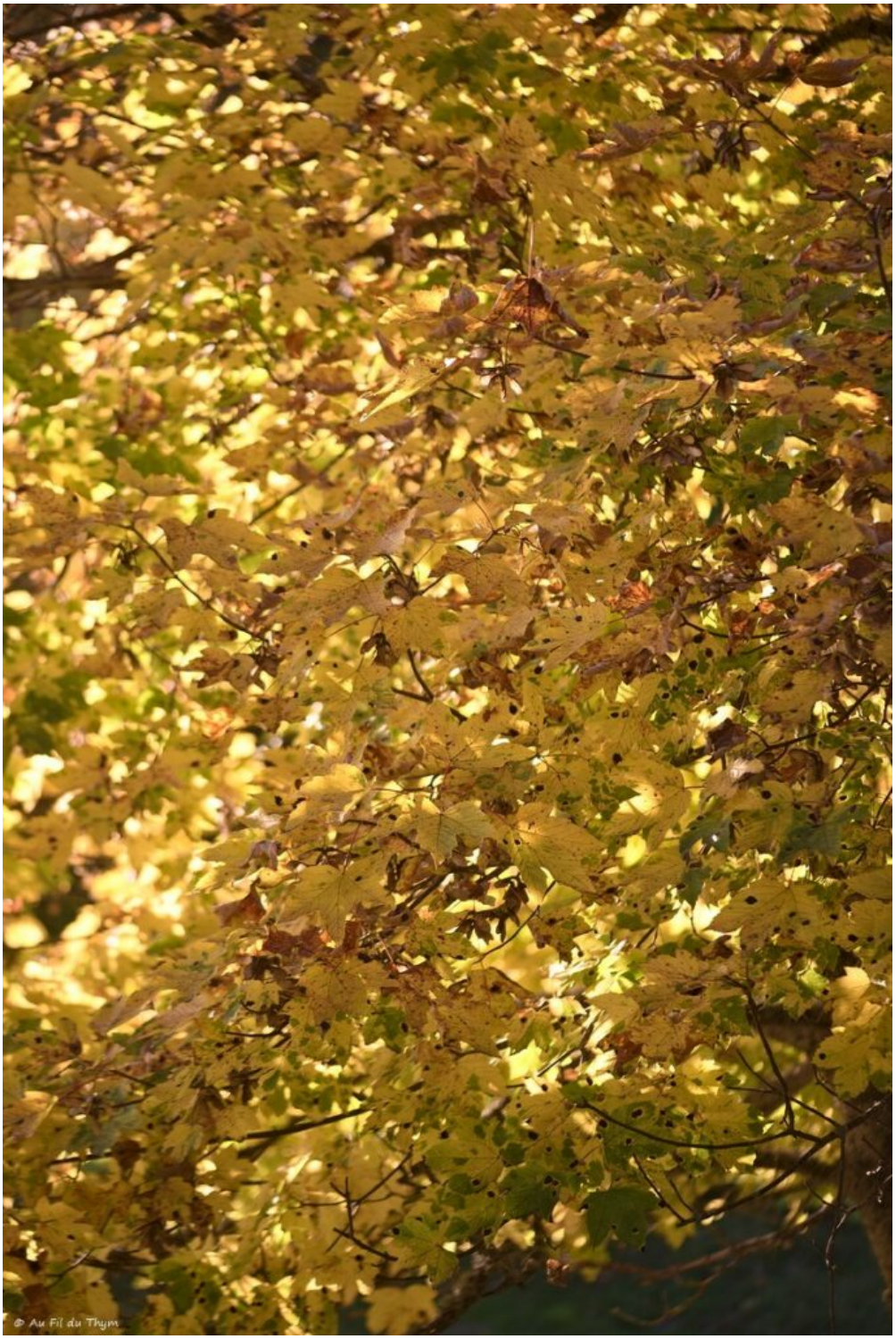
Je cherche à fermer ma boucle de randonnée et prends un autre chemin. Dans ces nouveaux horizons, la forêt se pare essentiellement de conifères. Senteurs de sapins et de forêt se mélangent..

Au pied des arbres, il est facile de trouver des champignons comme ces lactaires

Ou quelques « stars » des champignons comme ces amanites

Alors que nous terminons notre boucle, nous retrouvons les forêts de hêtres dorés et leur contraste avec les sapins. Immensité des forêts..

Au détour d’un tournant, c’est un érables sycomores que je vois s’illuminer d’or. Quel spectacle..



Et vient l’heure de redescendre par un petit chemin ensoleillé. Nous avons déjà randonné pendant plus de trois heures, il est temps de rentrer.

En espérant que cette balade dans les forêts du Meygal vous a plu, je vous souhaite une bonne journée !