

Cappuccino de chou fleur et noix

Bonjour à tous,

J'ai une nouvelle idée-recette à vous proposer pour les fêtes ou plus, j'espère qu'elle vous plaira.

Pour l'anecdote, j'ai la (mal)chance d'avoir des déplacements professionnels réguliers et devoir assister à des déjeuners avec de potentiels clients. Dans les grandes entreprises, ces déjeuners se passent souvent dans les annexes des cantines où sont aménagés des « *cantines VIP* » avec service à table et repas type brasserie. Lors de l'automne et l'hiver, vous pouvez quasi être sûr que l'entrée sera une soupe de légumes travaillée avec un espuma (ou crème montée) et un « *topping* ». 95% du temps, c'est vraiment un mets à la fois excellent, de saison et léger. (ce qui permet d'assister à l'après midi de discussions sans dormir ;)).

Ce concept de soupes travaillé m'a donc directement inspiré pour composer un des menus de fêtes 2024. Une version au chou-fleur m'a semblé appropriée pour mes gourmands car c'est un de leur légume préféré. En effet, bien cuisiné, le chou-fleur est un mélange de douceur et de goût noisette que l'on a tôt fait d'apprécier. Une crème montée sur le dessus, quelques noix torréfiées pour du croquant, et me voici à tester l'idée. Le résultat est une verrine toute blanche et raffinée que l'on pourra visuellement rapprocher du « *cappuccino* ». Mes gourmands, bien que surpris au départ, ont clairement apprécié: c'est savoureux, doux, gourmand et se déguste avec plaisir. Il n'en est rien resté et j'ai presque mission d'itérer sur les fêtes.

En attendant les fêtes, je voulais donc partager la recette de ce cappuccino de chou fleur avec vous. J'espère que cela vous

plaira. Bonne journée !

- CAPPUCINO DE CHOU FLEUR -
& NOIX



Recette : Cappuccino de chou fleur et noix

Saison de la recette : Novembre à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingédients

Pour 4 à 6 personnes (1 portion correspond à 1 tasse) :

- 600 g de chou fleur (un chou de taille moyenne)
- 150 g de crème entière (froide)
- 250 ml d'eau ou de bouillon de légumes (cf.1)
- 1/4 d'oignon
- 50 g de cerneaux de noix
- sel, poivre

Réalisation

- A l'avance, placez la crème entière dans un cul de poule ou bol de batteur. Salez, poivrez et montez la crème. Réservez au frais jusqu'au service.
- Épluchez le chou fleur et récupérez entre 500 et 600 g de fleurettes.
- Faites les cuire à la vapeur avec l'oignon jusqu'à ce qu'elles soient tendres (environ 10-15 minutes).
- Mixez le chou fleur (sans l'oignon) avec l'eau ou le bouillon. Vous devrez obtenir une texture crémeuse mais non épaisse, donc rajouter de l'eau ou du bouillon au besoin (cf.1)

- Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade.
- Concassez les noix grossièrement et torréfiez les quelques minutes à la poêle.
- Pour le dressage : dans des verrines ou de jolis petits bols, placez la crème de chou fleur, parsemez de noix concassées, puis placez une bonne cuillérée à soupe pleine de crème.
- Servez de cappuccino chou fleur aussitôt.

Astuces :

- (1) La quantité d'eau/bouillon est à titre indicatif et dépendra du chou fleur comme de votre préférence de texture.
- (1bis) Pour une crème toute douce, n'hésitez pas à remplacer une partie de l'eau ou bouillon par du lait ou lait végétal.
- A l'avance : Si vous souhaitez préparer ces verrines à l'avance, n'hésitez pas à préparer les éléments séparément et conserver la crème et la soupe au réfrigérateur. Vous réchaufferez la soupe au dernier moment puis réaliserez le dressage.



© Au Fil du Thym

Cappuccino de chou fleur et noix

Heures dorées

Bonjour à tous,

Je vous propose ce matin une jolie balade dans la campagne, à l'heure où le ciel et les arbres se parent d'or et les feuilles des arbres étincellent. Dans le tumulte de la préparation des fêtes de fin d'année (ou dans le tumulte des déplacements pros de mon côté), cette pause champêtre ne peut que faire du bien. :)

Après avoir passé la majeure partie de l'automne à m'occuper du jardin et de ses plantations, il y a toujours quelques week-end de calme qui traînent sur début décembre. Ces week-

end coïncident souvent avec le retour du froid, des journées courtes et des lumières très rasantes qui s'étendent sur quelques heures dorées. Bien que la nature se soit calmée, que la majeure partie des arbres se soient dégarnis, ces minutes après l'aube offrent des spectacles faits de lumière et de magie, qui n'ont de cesse de m'émerveiller. Venez les voir :)

Départ à l'aube, à l'heure où le soleil vient tout juste de dépasser les collines et éclaire la campagne de teintes pastels



Dans les champs en friche, lorsque les sétaires se sont installées, elles offrent tôt le matin de jolis plumeaux scintillants qui ressortent vivement de l'obscurité....



Grimpons sur le haut d'une colline apercevoir le paysage. Ce matin, les Pyrénées blanches s'observent à l'horizon, chose rare depuis le début de l'automne avec les pluies. Dans ce décor matinal, on ne loupe pas les chênes qui ont aujourd'hui adopté leurs couleurs d'or et d'ocre et éclairent les lieux..



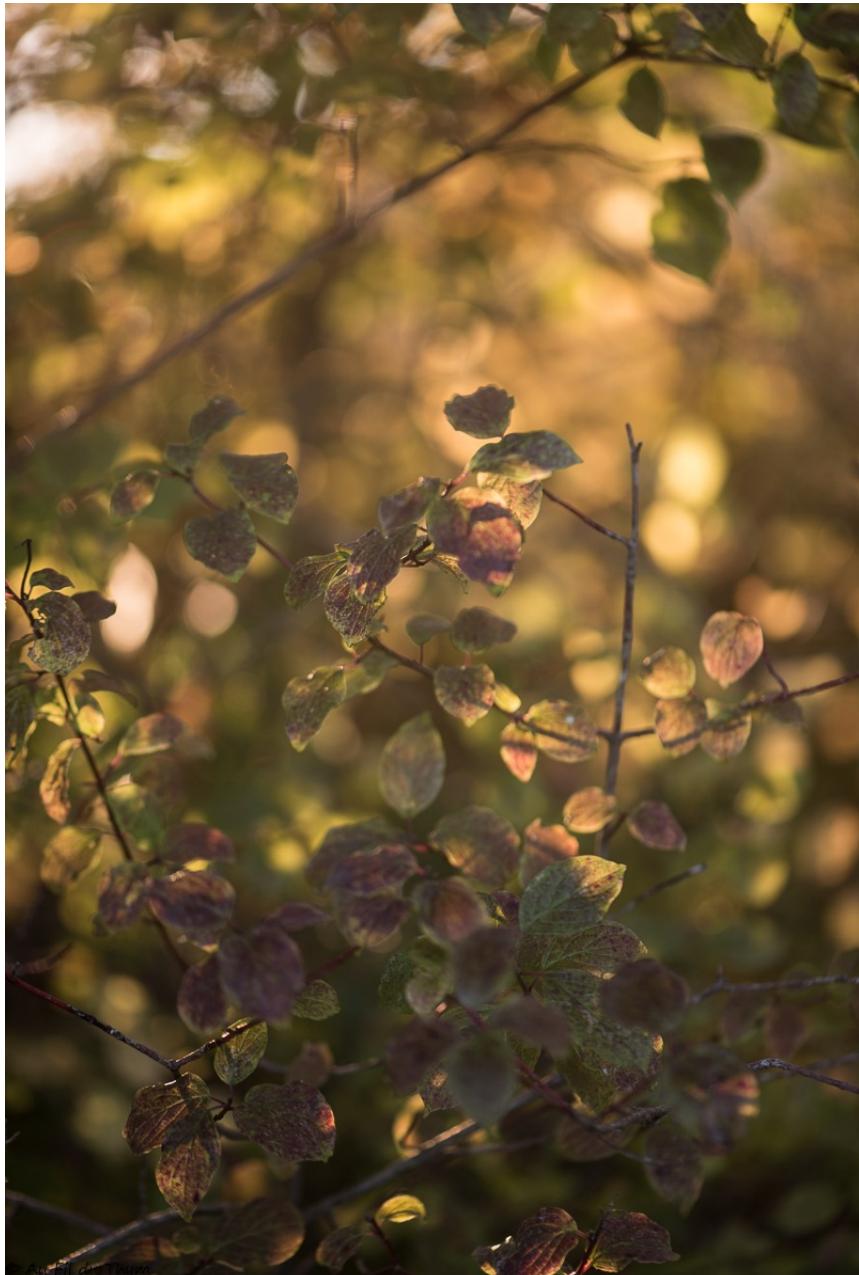
Dans ces heures dorées, c'est le moment de traîner dans les haies et bosquets. La lumière rasante éclaire les feuilles des arbustes et révèlent toutes leurs nuances de couleurs...



Certaines en deviennent presque transparentes...



© Au Fil du Thym



Si l'on s'attarde près des chênes, on peut voir les feuilles ocres mais aussi les scintillantes toiles d'araignée



© Au Fil du Thym

Continuons de grimpé sur la colline. Le bosquet tout juste arpентé se détache des paysages champêtres..



© Au Fil du Thym

Un peu plus loin, je retrouve une rangée d'arbre et un point

de vue su que je viens admirer chaque automne . Chaque année, il est différent ([exemple par ici](#)). Chaque année, je m'émerveille des couleurs mais aussi de la douceur tendre du paysage..



Alors que le soleil monte dans le ciel, nous rejoignons un chemin agricole bordé d'une épaisse rangée d'arbres. L'occasion d'avoir le regard qui traîne sur les dernières couleurs d'automne.. Comme ces érables dorés qui ressortent si bien dans les haies. L'éphémère spectacle de ces quelques jours où ils sont si colorés est un émerveillement..



© Au Fil du Temps



© Au Fil du Thym

Plus haut, les frênes se sont majoritairement dégarnis mais il reste quelques feuilles colorées accrochées aux branches..



© Au Fil du Thym

Alors que la balade se continue, le soleil grimpe et l'ambiance change. Le doré s'atténue, le bleu envahi le ciel, les lumières deviennent plus douces. Les feuilles des arbres susent de luire et deviennent des nappes de couleurs. J'admirer notamment les teintes tendres des noisetiers...



© Au Fil du Thym

Au sol, entre les herbes sèches, les feuilles apportent des touches de couleur..



Et nous terminons dans les chênes, où feuilles et ciel bleu de l'hiver donnent un patchwork très coloré. Moment éphémère de l'automne que nous sommes chanceux de voir.



C'est ici que je vous laisse, il était temps pour moi de rentrer et démarrer mes activités du week-end. En espérant ce que cette balade aux heures dorées vous a plu, je vous souhaite une belle journée

Feuilletés au cabillaud, en terre-mer

Bonjour à toutes et tous,

Nous continuons les idées pour les fêtes de fin d'année. Et j'aimerais partager avec vous une recette qui a énormément plu à mes gourmands. ☺

Cette année, le mois de décembre est un mois de rush professionnel, très mal agrémenté de déplacements

professionnels, et dont lequel je ne pense être en mesure de sortir que le 24/12 à 16H. En conséquence, impossible poser un congé et espérer une journée de cuisine pour les fêtes. Cette année, cela sera donc du « **rapide et efficace** » mais néanmoins **festif**. J'ai donc orienté beaucoup de mes recherches et tests de recettes (puis propositions sur le blog) dans cette thématique. Pour le plat, c'est la recette d'aujourd'hui qui a coché tous les critères.

Peut être avez-vous remarqué, mais tout mets « en croûte feuilletée » a direct une connotation festive. On connaît tous le boeuf en croûte (dit *wellington*) ou le saumon en croûte (ou *koulibiac*) mais en fait à peu près tout ingrédient peut disparaître sous un croustillant feuilletage. Dans un magazine de cuisine, j'avais par exemple repéré des parts de poisson en croûte, qui avaient le bon goût d'être gourmandes et vite préparées. J'ai donc crash-testé le concept avec un dos de cabillaud bien épais, une petite garniture de champignons et la dose d'aromates qui convient. Après réalisation, le verdict de mes gourmands a été élogieux : le poisson est très moelleux et la croûte croustillante. L'association du cabillaud, des champignons et du persil fonctionne bien et l'ensemble est bien parfumé. Le tout est raffiné pour un repas de fêtes ou juste amélioré. Adjugé vendu « *tu en refais quand tu veut* ». (sans doute le 24 ou 25...) .

En attendant, je voulais partager la recette de ces feuilletés cabillaud avec vous. Cela pourrait vous plaire ou vous inspirer. Bonne journée !

- FEUILLETÉS AU CABILLAUD -
EN TERRE - MER



Feuilletés cabillaud en terre mer



© Au Fil du Thym

Feuilletés cabillaud en terre mer entier

Recette : Feuilletés cabillaud en terre-mer

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation: 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

Pour 4 personnes (4 feuilletés) :

- 2 pâtes feuilletées rectangulaires
- 700 à 800 g de dos de cabillaud

- 250 g de champignons de paris
- 1 gousse d'ail
- 6-8 brins de persil
- 1 citron (zeste)
- 1 à 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 œuf (pour la dorure)
- sel, poivre

Réalisation

- Brossez les champignons, retirez les éventuelles parties abîmées puis coupez en brunoise. Épluchez et hachez l'ail.
- Faites chauffer 1 à 2 cuillérée à soupe d'huile d'olive dans une poêle, disposez les champignons et l'ail haché, salez et laissez revenir à feu moyen jusqu'à ce que les champignons soient cuits et aient perdus leur eau. Réservez et laissez refroidir.
- Lavez le persil, épongez soigneusement puis hachez l'équivalent de 5-6 brins. Mélangez avec les champignons. Récupérez les puches.
- Récupérez le cabillaud, coupez en 4 portions. Repliez au besoin pour pour former un « rectangle ». Sur le dessus du cabillaud (et au besoin au milieu s'il est replié), parsemez de zestes de citron, poivrez et ajoutez 2-3 pluches de persil.
- Dans les pâtes feuilletées, découpez des rectangles pour former les feuilleté
- Au centre de chaque feuilleté, placez une grosse cuillérée à soupe de champignons, puis placez les cabillaud sur les pâtes feuilletées. Repliez la pâte et soudez du bout des doigts.
- S'il vous reste de la pâte, découpez des bandelettes ou des formes festives et décorez les feuilleté. Dorez à l'œuf battu.
- Enfournez pour 30 à 35 minutes à 180°C (le feuilleté

doit dorer) et servez chaud

Astuces :

- Vous pouvez varier la garniture (poisson comme légumes) à convenance. Mais veillez toujours à avoir une bonne épaisseur de poisson.
- S'il vous reste de la pâte feuilletée, n'hésitez pas à réaliser des petits feuilletés apéritifs.



© Au Fil du Thym

Feuilletés cabillaud en terre mer

Découvrez aussi :

Des idées d'accompagnements pour les feuilletés :

- [Purée de potimarron](#)
- [Pommes de terre tapées](#)

- [Gratin dauphinois de pommes et poires de terre](#)



Purée de potimarron

DIY – Mini Couronnes en anis étoilé

Bonjour à toutes et tous,

C'est un plaisir de tous les ans de retrouver les illuminations des fêtes de fin d'année dans les rue et les décos festives dans les lieux de passage. Peut être avez

vous aussi commencé à décorer votre maison ? A ce sujet, j'ai une petite idée de DIY fêtes de fin d'année à vous partager.

Cette année, la préparation des fêtes est compliquée car je suis bombardée de déplacements professionnels et passe peu de temps à la maison. Donc avec les plus-si-petits gourmands, on s'est fait un planning et j'ai anticipé/repéré plusieurs idées de « DIY » qui se préparent en quelques minutes. C'est le cas de celui-ci. En fait, cela fait 2-3 ans que je l'admire sur les réseaux sociaux : des *mini couronnes d'anis étoilé (ou badiane)* assemblées à la « *McGyver* »: un fil de fer, des épices, un bout de ruban (voire des branches) et fini.

Nous en avons bricolé quelques unes le week-end dernier, juste avant que je parte pour le premier déplacement de la série. La facilité de réalisation est à la hauteur du résultat : C'est charmant, nature et décore les murs comme pourra décorer le sapin. La seule petite difficulté est d'obtenir suffisamment d'anis étoilé de jolie forme (ce qui n'est pas toujours le cas en vrac), mais si vous n'êtes pas à cheval sur la perfection, cela ne devra pas être un problème. ;)

Bref, c'est pour ces raisons que je voulais partager avec vous cette idée de DIY / couronnes anis étoilé. J'espère que cela vous plaira ou inspirera. Bonne journée !

- DIY : MINI COURONNES -
EN ANIS ÉTOILÉ



DIY – Couronnes anis étoilé

Tutoriel / DIY : Couronnes anis étoilé

Matériel

Par couronne:

- fil métallique de 60 cm environ
- 5 à 8 anis étoilés
- ruban décoratif
- Ficelle
- (facultatif) branches d'if, de conifère plat, ou de romarin

Réalisation

- Enroulez le fil métallique en cercles serrés, sur un diamètre de la taille de votre choix. Pour des mini couronnes, un diamètre de 10-12 cm est suffisant.
- Facultatif : Insérez des branches d'if entre les fils
- Insérez les étoiles entre les fils (c.f/ image en dessous) et resserrez les fils pour éviter qu'elles ne bougent (cf. 1)
- Attachez un cercle de ficelle sur le haut de la couronne
- Décorez avec un ruban à cet endroit.

Placez à l'endroit désiré (décoration murale, sapin, sur la table de fêtes,...)



© Au Fil du Thym

Tuo couronne anis étoilé : cercle métallique en haut à gauche, avec les étoiles à droite:



© Au Fil du Thym

DIY – Variante Couronnes anis étoilé & branches d'if

Astuces :

- Certains tutoriels proposent de caler les étoiles d'anis en utilisant le pédoncule (i.e. la « queue » à l'arrière). Pour avoir testé, c'est très fragile et casse facilement. La solution de passer un des fils métalliques sur l'étoile m'a semblé le plus robuste au temps.
 - Vous pouvez aussi utiliser d'autres épices pour décorer : petits bâtons de cannelle, clous de girofle...
 - Si vous réalisez la variante avec des branches d »if/romarin, je vous conseille de la renouveler le jour J des fêtes.
 - Retrouvez les autres [« DIY pour Noël » en suivant ce lien.](#)
-

Pains d'épices aux amandes

Bonjour à toutes et tous,

Nous voici arrivés en décembre et au premier dimanche de l'Avent. S'ouvre aujourd'hui la joyeuse période des fêtes de fin d'année, un temps de partage et d'un peu de magie. Aujourd'hui, le site transite en mode « fêtes de fin d'année » (il a même pris toutes les couleurs associées !) et j'espère que le programme prévu vous plaira et inspirera. :)

Aujourd'hui, je vous propose de nous retrouver autour d'une gourmandise de saison : le pain d'épices... et en particulier une recette qui m'a jamais réconciliée avec ce gâteau. Certes il s'éloigne un peu de la recette traditionnelle, mais il est moelleux, doux, avec du croquant à l'intérieur. C'est un **pain d'épices aux amandes**, cuit à plat (et non en format de

cake) qui se dégustent par petites bouchées. J'ai découvert la recette il y a 6 ans sur l'excellent site bredele.fr ([source ici](#)), tenté, adoré.. et itérée quasiment tous les ans depuis. On se régale tous les ans en famille ou entre proche, à l'occasion de la mise en place du sapin de noël ou d'un gouter gourmand.

Bref, pour commencer cette période festive, je voulais partager la recette de ce pain d'épices amandes avec vous. J'espère que cela vous inspirera et vous régalerai. Bonne journée ☺



- PAIN D'ÉPICES -
AUX AMANDES

Recette : Pain d'épices amandes

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

Ingédients

Pour 6 à 8 personnes

- 300 g de farine (idéalement complète)
- 200 g de miel liquide (cf 1)
- 50 g de sucre
- 100 ml de lait
- 1 cuillérée à café de levure chimique (1/2 paquet)
- 2 cuillérées à soupe d'épices à pain d'épice
- 1 cuillérée à soupe de cannelle moulue
- 100 g d'amandes entières.

Réalisation

- Torréfiez les amandes puis concassez grossièrement.
- Placez le miel et le lait dans une casserole et faites chauffer pour diluer le miel.
- Dans un saladier, mélangez la farine, épices, sucre et levure chimique
- Incorporez le mélange lait et miel et homogénéisez.
- Ajoutez les amandes concassées.
- Étalez la pâte sur une feuille de papier cuisson four en gardant une épaisseur d'1 à 1.5 cm. (cf. 2).
- Enfournez à 180°C pour 15 à 20 minutes. Le pain d'épices est cuit quand la pointe d'un couteau enfoncée dans le

gâteau sors sans traces de pâtes.

- Laissez refroidir et découpez en rectangles ou losanges pour servir.

Astuces :

- 1 – Choisissez le miel selon vos goûts : acacia avec un goût léger, miel toute fleurs passe partout, châtaignier très prononcé
- 2 – Pour sécuriser la cuisson, n'hésitez pas à placer la pâte dans un moule (carré , manqué..)



© Au Fil du Thym

Pain d'épices amandes

Menus de saison – Décembre

Un billet de recettes de saison pour agrémenter les menus décembre. Des recettes faciles, variées pour ne pas être à court d'idées.

Brioche à la crème

Bonjour à toutes et tous,

Avant que le site ne transite en mode fêtes, je vous retrouve pour une bonne part de moelleux et de gourmandise.

Mes plus si petits gourmands et moi même avons une certaine affection pour les brioches, donc plusieurs recettes sont déjà passées par ma cuisine. Loin de nous les recettes compliquées, les simples sont suffisante et autorisent d'éventuels tartinages. Dans le panel de recettes simples tentées, il y en avait une que je n'avais pas testé : les brioches à la crème. Elles avaient connu leur heure de gloire sur les blogs il y a quelques années sous le nom de *brioche butchy*, et se caractérisent par un remplacement du beurre par de la crème. Ces brioches sont sensées être originaire d'Allemagne mais je n'ai pas encore trouvé l'appellation originale.

Bref, Je m'y suis lancée un mauvais week-end pour tomber sur une recette très simple, au façonnage rapide, et au moelleux assez incomparable. Clairement, l'usage de la crème donne un goût et une texture différente de nos brioches au beurre, mais il y a un bon goût de reviens-y. Depuis, autant vous dire quelle a été itérée plus d'une fois.

Avant les fêtes, j'avais donc envie de partager la recette

avec vous. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée.

- BRIOCHE À LA CRÈME -



Brioche à la crème



Une recette de brioche crème facile à réaliser, moelleuse et savoureuse. Une brioche facile à préparer dont on se resservira volontiers.

- 500 g de farine (de blé)
- 200 g de crème fraîche
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 100 ml de lait ((tiédi))
- 10 g de sel
- 24 g levure de boulangerie fraîche
- sucre glace (pour saupoudrer)
- 1 œuf ((pour la dorure))

Étape 1 : Préparation de la pâte

1. Pesez les ingrédients pour la pâte
2. Faites tiédir le lait puis délayez-y la levure. Laisser reposer un bon quart d'heure.
3. Dans un saladier ou le bol de votre batteur, déposez la farine, le sucre, le sel. Ajoutez le lait et la crème. Pétrissez pendant 5 à 10 min que la pâte s'homogénéise.

4. Ajoutez les œufs battus en omelette puis pétrissez pendant une bonne dizaine de minutes. A l'issue de ce temps, la pâte doit être homogène et se décoller légèrement du plan de travail ou des bords de la cuve de pétrissage.
5. Placez la pâte dans un saladier, couvrez d'un linge, puis laissez pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume (min 1 heure, jusqu'à 2))

Étape 2 : Façonnage

1. Récupérez la pâte et dégazez à la main. Découpez et façonnez des boules de taille égale .
2. Beurrez un moule rond (type moule à manqué) puis placez les boules en les répartissant sur toute la surface.
3. Laissez reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume.
4. A l'issue de ce temps, dorez la brioche à l'œuf battu.
5. Enfournez pour 30 minutes à 180°C. La brioche doit dorer.
6. Après la cuisson, saupoudrez de sucre glace et laissez refroidir.

Brunch, Petit déjeuner
Française
brioche crème



© Au Fil du Thym

Brioche à la crème (butchy brioche)

Hypocras au genièvre

Bonjour à toutes et tous,

Le Gers a l'étonnante capacité d'héberger une grande diversité de biotopes différents, allant de la zone marécageuse en bord de ruisseaux, aux foisonnantes prairies, jusqu'au coteaux secs et méditerranéens. Dans ces coteaux, immortelles, serpolet, origan (et ophrys jaunes au printemps !) se disputent le ras du sol, tandis que gênets et genévrier peuplent les hauteurs buissonnantes. Dans cette liste, sans doute avez vous reconnus quelques plantes aromatiques et médicinales, comme le piquant **genévrier**.

Cela fait des années, toujours en automne, que je regarde les **genévrier**s (*Juniperus communis* L., [cf. wikipédia](#)) du coin former leurs aromatiques cônes noirs ou « baies de genièvre » en me demandant comment les utiliser. Il y a le chou fermenté, bien sûr. Mais c'est en fouillant sur internet que j'ai trouvé une amusante recette d'**Hypocras au Genièvre** ([source : ici](#)). L'**Hypocras** désigne une vieille boisson au vin épice, souvent très sucrée, que l'on recommandait « avant » pour la digestion. On en trouve encore différentes variantes régionales, à servir (avec modération) en apéritif.



Genévrier commun avec des baies mûres (noires)

Avec la proximité de Noël, l'idée de préparer de l'hypocras au genièvre m'a séduite. C'est à la fois un apéritif qui change et à la fois une possibilité de présent fait maison. Il aurait de plus le mérite de proposer une découverte de saveurs aux adultes. J'ai donc réalisé une bouteille d'essai en début de mois, que l'on devrait ne pas trop tarder à déguster.

Je voulais relayer la recette de cet hypocras au genièvre ici.

Cela peut vous donner des idées comme apéritif maison, cadeau gourmand ou autre. Et la saison de collecte des baies c'est maintenant ☺ J'espère que cela vous plaira.

Bonne journée !

- HYPOCRAS MAISON -
AUX BAIES DE GENIÈVRE



Tutoriel : Hypocras au genièvre

Matériel

Pour 1 L de boisson :

- 1 bouteille d'un litre
- 75cl de vin blanc moelleux
- 24 baies de genièvre
- 75 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 150 ml d'eau de vie

Réalisation

- Collectez vos baies de genièvre bien noires.
- Écrasez les baies et versez dans le vin blanc. Laissez mariner 3 à 4 jours
- A l'issue de ce temps, filtrer le vin. Grattez la gousse de vanille et mélangez avec le vin.
- Dans une (grande) bouteille versez le vin, le sucre, l'alcool et la gousse de vanille grattée.
- Laissez mariner 1 mois au frais et à l'abri de la lumière avant de déguster.

Dégustez avec modération en apéritif ou en digestif.

Astuces :

- *Sur le choix du vin* : Si vous appréciez les apéritifs plutôt sucrés, optez pour un vin moelleux comme du

MontBazillac.

- Conservation : Aisément 1 an



© Au Fil du Thym

Hypocras au genièvre – Fait maison
