Poulet façon Mme Gaston Gérard

Bonjour à toutes et tous
C’est une savoureuse et gourmande recette dijonnaise que je vous propose ce matin, un de ces « comfort food » qu’on adore: le Poulet Gaston Gérard ou poulet « façon Mme Gaston Gérard ». Ce « poulet » est l’histoire d’une maladresse (*).

Salade de céleri branche, pomme, chèvre et noix

Bonjour à toutes et tous,
Est ce que vous aussi, malgré un temps un peu friquet, vous préférez des petites salades en entrée plutôt que le bol de soupe ? Personnellement, j’ai clairement envie d’un peu plus de croquant dans mon assiette et de fraîcheur .

Randonnée entre roc et l’Estang (Drôme)

Bonjour à tous,

Le week-end de Pâques s’étant déroulé sous un grand ciel bleu, nous en avons profité pour réaliser une balade en famille dans un des plus jolis coins de Drôme : les environs de Saoû. C’est

une ville située à 15Km au sud de Crest, très connue dans la région pour ses « synclinaux » (= des plis de montagne tournés vers le haut) et sa forêt hébergée entre les montagnes. J'avais repéré une randonnée facile au départ de la ville de Saoû, et devant nous permettre de nous promener entre les montagnes les plus proches. Après un cheminement entre les jolies ruelle de cet ancien village, nous avons vite rejoint le chemin de randonnée pour partir pendant près de deux heures, entre collines et forêts .Les paysages furent exceptionnels, saisissants et égayés du spectacle du printemps.

Dans l'espoir de vous transmettre un peu de mon émerveillement, j'aimerais partager avec vous quelques unes de mes photos. Venez. :)

Départ dans le village ancien de Saoû :

Nous quittons le village sur un large chemin. Autour de nous,

le regard dans les montagnes, nous pouvons observer les larges formations rocheuses qui ne sont pas sans évoquer des tours de guet

Passer une zone étroite, se retourner et voir les pans rocheux nous entourer. D’un côté…

Et de l’autre..

Le chemin s’étend à flanc de falaise, longeant les éboulis

Plus loin, se révèle l’étonnant contraste étonnant entre vert tendre du printemps et le gris des pierres

Alors que nous marchons, nous semblons nous rapprocher de l’orage. Allons nous nous prendre de la pluie ?

Au pied de la forêt, le bal du printemps est à son plein et nous pouvons observer des « champs » d’orchis singe

Alors que nous bifurquons, l’horizon derrière nous se dégage et laisse voir le soleil

La forêt que nous traversons recèle de petites beautés de

saison : étonnants orchis, délicates ancolies..

En fin de balade, nous sommes tombés sur un chemin forestier bordé de « murets d’arts » aux pierres décorées, sculptures

Et quelques pas plus loin, nous retrouvons le grand soleil:

Terminer sur un chemin d’honneur dans les arbres:

Voilà quelques images de notre sortie. En espérant vous avoir apporté un peu d'émerveillement, je vous souhaite un bon début de semaine !

Infos pratiques :

- Trace GPS et info sur Drôme tourisme « Roc et Estang »

- Comptez 2h pour de bons marcheurs, plutôt 3h (et du ravitaillement) pour une randonnée en famille.

Clafoutis d'épinards au chèvre frais

Bonjour à toutes et tous
Imaginez qu'il se fait tard, que vous avez la flemme, et que vous aimeriez un repas plus diététique que des pâtes.. que réalisez-vous ? Une « bonne » réponse est le clafoutis salé !

Crumble banane chocolat

Bonjour à toutes et tous,

je vous retrouve ce matin pour une idée recette qui fait partie de mes classiques de l'hiver et qui plaît énormément à mes plus si petits gourmands. Si vous appréciez la banane, sans doute l'aimerez-vous.

En hiver, si on tente au maximum de privilégier les fruits cultivés localement (*ie. pommes, poires, kiwi*) ou pas trop loin (*i.e. oranges, clémentines*), certaines fois, nous faisons des excursions dans les fruits exotiques, comme la banane. On l'oublie, mais la banane ne vient pas de France Métropolitaine, et fait plusieurs milliers de kilomètres pour atterrir dans nos étals. C'est donc un fruit exotique.

Bref, grignotée telle qu'elle où cuisinée, la banane est toujours un bon plan. En particulier dans cette recette de dessert : en **crumble**. Vous mélangez le fondant des bananes au croustillant de la pâte. En ajoutant un peu de chocolat, vous avez un contraste douceur / amertume. En tout, vous obtenez un délicieux mets auquel vos (petits-) gourmands succomberons vite. Les miens l'adorent tellement qu'ils me le demandent régulièrement.

Je voulais donc partager la recette de ce crumble banane chocolat avec vous, en espérant que cela vous plaise. Bonne journée !

- Crumble de bananes -
au chocolat
© Au Fil du Thym

Recette : Crumble banane chocolat

Saison de la recette : Privilégier l’hiver
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 5 à 6 bananes
- 50 g de sucre
- 80 g de farine
- 20 g de poudre d’amande
- 60 g de beurre
- 50 g de chocolat (noir ou au lait , cf 1.)

Réalisation

- Dans un saladier, déposez la farine, sucre, beurre coupé en petits morceaux et la poudre d’amande. Mélangez jusqu’à former une pâte bien amalgamée et homogène.
- Coupez le chocolat en petits morceaux (format pépites) puis ajoutez-le à la pâte. Réservez ensuite cette pâte.
- Pelez les bananes et coupez-les en tranches de 1/2 à 1 cm de largeur. Placez les rondelles au fond de petits ramequins où d’un plat à four.
- Émiettez le crumble au chocolat dessus.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes à 180°C. Le crumble doit commencer à diner

Servez ce crumble banane chocolat tiède ou à température

ambiante.

Astuces :

- Il se conservera 24 à 48h au réfrigérateur.
- Choisissez du chocolat noir si vous souhaitez un goût prononcé. Privilégiez du chocolat au lait pour les petits gourmands.

Crumble banane chocolat

Tarte au citron (de P.

Bocuse)

Bonjour à toutes et tous,
Après une journée de samedi particulièrement tempétueuse et gorgée de trombes d'eau, j'avais envie ce matin de vous retrouver pour une recette pleine de gourmandise et de soleil. En effet, tous les ans, autour de mars, j'adore préparer des tartes au citron, meringuées ou non.

Beignets aux pommes (faciles)

Bonjour à toutes et tous
Sachant que mes petits gourmands sont en vacances et qu'ils sont tentés par des beignets depuis qu'ils ont vu « Mardi Gras » sur le calendrier, devinez ce que j'ai souhaité faire pour leur faire plaisir ?

Gratin de salsifis à la sauge et au lard

Bonjour à tous !

Une idée facile et rapide pour déguster un légume peu courant vous intéresserait ? Bienvenue sur ce billet ! Nous allons parler du **salsifis:** un légume ancien, un peu désuet, qui se présente sur les étals sous forme de longues tiges noires. Mes gourmands l'adorent.

Ce légume est apprécié par mes gourmands poêlé dans une généreuse couche de beurre.Il y a peu, pour leur faire plaisir, je leur ai proposé de sortir de leur classique et leur préparer un plat plus élaboré. Le temps étant encore un peu frais en soirée, c'est un gratin qui a été retenu : des salsifis fondants, une crème parfumée à sauge, du lard fumé pour leur côté carnivore, il n'en fallait pas plus pour aboutir à une recette qui semblait gourmande. Ils se sont régalés et on bien vite insité pour que je l'itère..

J'avais donc envie de partager cette idée avec vous. Si vous ne trouvez pas de salsifis frais (c'est assez rare), vous pouvez toujours opter pour l'option en boite de conserve. Cela aura toujours le mérite d'être plus rapide à préparer ;). Bonne journée

Gratin de salsifis à la sauge et lard fumé

Gratin de salsifis à la sauge et au lard fumé

Une recette de gratin salsifis parfumé à la sauge et lard fumé. Vite préparé, c'est un accompagnement savoureux!

Saison de la recette : Décembre – Mars

- 800 g de salsifis frais (équivalent 2 boites)
- 200 ml de crème légère
- 100 ml de lait
- 1 cuillérée à café de maïzena
- 4 tranches de lard fumé (ou de pancetta)
- 2 feuilles de sauge
- sel et poivre

Préparation des salsifis frais.

1. Lavez soigneusement vos salsifis. Retirez la tête puis épluchez les à l'économe jusqu'à ce qu'ils n'aient plus de peau noire. Parfois il faut 2 bons passage à l'économe avec des « lavages intermédiaires » pour retirer les résidus.
2. Coupez les en tronçons de 2-3cm.
3. Faites les cuire dans de l'eau bouillante sale jusqu'à ce qu'ils soient tendre (10 minutes environ). Égouttez et réservez.

Composition & cuisson du gratin

1. Disposez les salsifis dans un plat à gratin ou de petits ramequins.
2. Coupez le lard en petits morceaux et mélangez avec les salsifis.
3. Dans un grand bol, mélangez la crème, le lait, la maïzena, sel, poivre et sauge hachée. Versez cette préparation sur les salsifis.
4. Enfournez ensuite à 180°C, pendant 25 minutes environ (jusqu’à ce que le gratin gratine..)Dégustez chaud.

- * Ces gratins de salsifis accompagneront bien une viande rouge ou blanche.

Accompagnement, Légumes
Française
gratin salsifis