

Conserves d'aubergines au thym

Bonjour à toutes et tous,

Si comme moi, vous avez des adorateurs d'aubergines à la maison, vous devez connaître la « traversée du désert » entre octobre et début juillet liée à l'absence d'aubergines.

Tatin d'aubergines au chèvre

Bonjour à toutes et tous

Nous voici à l'orée de l'automne. Si les premiers légumes d'automne (courge) ont débarqué, l'été fait joue les prolongations dans le potager et nous continuer à récolter pas mal de tomates et d'aubergines.

Doucettes (Biscuits d'Antan)

Bonjour à toutes et tous,

Peut-être avez-vous vécu le même évènement ces dernières semaine : le grand nettoyage/rangement/tri de la rentrée des classes. Tri des vêtements, des fournitures, rangement et aménagement des chambres,

Lieu et tomates cerises rôtis au four

Bonjour à toutes et tous

Le quotidien est souvent synonyme de manque de temps, ce qui se traduit souvent parfois des difficultés à pouvoir proposer des plats savoureux et cuisinés avec des légumes de saison

Clafoutis pommes mûres noisette

Bonjour à toutes et tous

En forêt, les feuilles jaunissent, les premières colchiques apportent leur touche de rose dans les prés, et les mûriers se dégarnissent leurs dernières perles noires. Dimanche dernier, en fin d'après midi, alors que nous rentrions de notre promenade, un petit sac de mûres à la main, j'eus bien envie de cuisiner ces petits fruits. 17H passé, la faim tenaillant, j'étais tentée par préparer un dessert rapide pour le soir même. Plutôt qu'un gâteau, je m'orientais vers un clafoutis, bien rapide à faire et souvent très apprécié. Mes mûres, des pommes du jardin, une touche de noisette pour la rondeur en goût... Aussitôt imaginé, aussitôt préparé, le clafoutis fini dans le four.

L'odorat mes gourmands ayant une capacité de détection de plus d'une centaine de mètre, le clafoutis n'avait pas fini de dorer que j'entendis déjà des envies gourmandes. Le soir même, au dessert, mon clafoutis n'a pas fait de pli. Les différents goûts des fruits et des noisettes mélangent et se renforcent,

apportant beaucoup de gourmandise. Il fut bien idéal pour se réconforter après une bonne journée puis se donner des forces pour la semaine.

Me doutant que je le referais, je voulais partager la recette de ce clafoutis pomme mûres avec vous. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !



Clafoutis pomme mûre noisette

Recette : Clafoutis pommes mûres noisette

Saison de la recette : Août-Septembre – selon les régions –

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 3 pommes
- 100 g de mûres environ (3 grosses poignées)
- 80 g de farine
- 40 g de poudre de noisette
- 200 ml de lait
- 200 ml de crème
- 3 œufs
- 110g de sucre
- 50 g de beurre + un peu pour le moule

Réalisation

- Dans une casserole, faites tiédir le lait avec la crème. Beurrez votre moule.
- Dans un saladier, battez ensemble les œufs et la cassonade.
- Ajoutez la farine et la poudre de noisette puis mélangez.
- Ajoutez le lait/crème infusé, mélangez jusqu'à bien homogénéiser la pâte.
- Lavez soigneusement vos mûres. Lavez les pommes puis pelez les, retirez le noyau et coupez-les en petits morceaux. Déposez pommes et mûres dans votre moule beurré.
- Versez la pâte à clafoutis sur les fruits. Si vous trouvez que les fruits se situent un peu trop au fond du moule, n'hésitez pas à remuer délicatement avec une cuillère pour les répartir.

- Enfournez pour 30 minutes à 180°C environ, jusqu'à ce que le clafoutis soit doré.

Ce clafoutis pomme mûres et noisette se déguste tiède ou frais

Astuces :

- *Variante* : remplacez la pomme par de la poire et la noisette par l'amande.
 - Si vous servez ce clafoutis pomme mûres noisette tiède, n'hésitez pas à accompagner d'une boule de glace vanille.
-

Gâteau très moelleux figues et miel

Bonjour à toutes et tous

Petite anecdote de famille pour assaisonner la recette du jour ! M'étant occupée de mes petits gourmands toute un mercredi l'après midi, j'ai voulu enrichir ce bon moment d'une gourmandise de saison.

Salade de poivrons grillés et marinés

Bonjour à toutes et tous

Quel temps ce week-end ! Je ne sais pas si chez vous c'est la même chose mais nous on est au régime « plein soleil & 30°C l'après midi ». A se demander si l'on va avoir un « été indien » ! Avec ces températures, j'ai dû ressortir les recettes estivales mises au placard en août et ramener (encore) un peu d'été à table avec les derniers légumes du jardin ou quelques achats au primeur.. Et la recette que j'ai dû réaliser le plus souvent cet été est une **salade poivrons grillés**, marinés avec un peu de thym, d'huile et de vinaigre. Elle a fait un tabac auprès de mon mari qui n'a eu de cesse d'en re-demander.

Bref, comme je l'ai itérée hier, je me suis dit que ce genre de petite salade – toute simple – devrait également vous plaire.. et donc je vous propose la recette. C'est une salade que je présente en entrée, mais aussi en accompagnement de grillades ou de plats aux saveurs estivales. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée

- POIVRONS GRILLÉS ET MARINÉS -
(EN SALADE) -



Salade de poivrons grillés et marinés

Recette : Salade de poivrons grillés marinés

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 2 poivrons vert
- 2 poivrons rouge
- 2 poivrons jaune
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillérée à soupe de thym
- Un bon filet d'huile d'olive
- 1 à 2 cuillérée(s) à soupe de vinaigre de xérès
- sel et poivre

Réalisation

Lavez, épépinez et coupez en deux vos poivrons. Faites les griller au four sur la grille (10 -15 minutes selon votre four) jusqu'à ce que leur peau soit noire, ou faites les cuire

à 200°C jusqu'à ce que la peau soit noire.

- Une fois vos poivrons grillés, sortez les du four, laissez les refroidir. Retirez la peau des poivrons, puis coupez les soit en petits cubes, soit en fines lanières. Disposez le tout dans un saladier.
- Épluchez puis hachez l'ail. Ajoutez aux poivrons.
- Versez le vinaigre, un bon filet d'huile d'olive (cela doit « mariner »). Saupoudrez de thym, salez, poivrez et mélangez votre salade pour bien enrober.
- Laissez reposer au frais 1 journée avant de servir.

Servez chaud. Accompagnez de semoule ou de boulghour pour les gros appétits

Astuces :

- Variez les saveurs de cette salade poivrons grillés avec une note de paprika.
 - Le fait de griller les poivrons les rends plutôt doux.
-
-

Poulet Yassa (Sénégal)

Bonjour à toutes et tous

Petite anecdote familiale pour « assaisonner » la recette du

jour ☐ Remontons le week-end dernier, juste avant les courses.
En faisant la liste des nécessités, mon mari m'a sorti :