

Crumble de courge, flocons d'avoine, noisettes

Bonjour à toutes et tous,

A deux jours du 31, nous arrivons sur l'avant dernière publication de 2024 et particulièrement la dernière recette de l'année. Je vous propose donc de terminer avec une recette dans le « cœur » du site i.e. le thème « *comment cuisiner les légumes et fruits de manière gourmande* ».

Peut être avez vous, vous aussi cuisiné des [courges](#) à toutes les sauces et dans tous les mets possibles et imaginables. Mais avez vous déjà tenté en crumble (salé) ? Le contraste d'une courge fondante avec une pâte à crumble croustillante est tout à fait savoureux. Et la faible occurrence de ce plat sur les tables font qu'il amuse et plaît beaucoup.

A vrai dire, j'avais tenté une première fois un crumble de courge pour un dîner un peu festif, histoire d'amener un peu de raffinement à table, puis tous les convives s'étaient régalés. La fois suivante, j'ai un peu raffiné la recette en formant une pâte à crumble avec des flocons d'avoine (pour une saveur maltée) et des noisettes (pour la rondeur et l'accord avec la courge). Servi pour un repas de fêtes de fin d'année, le succès était au rendez vous. Depuis, c'est un des « bons plans » que j'ai de côté pour composer menus de fêtes ou pour les moments où j'ai envie de faire plaisir à mes gourmands.

J'avais donc envie de terminer l'année sur cette jolie recette de crumble de courge, flocons d'avoine, noisette. J'espère que cela vous inspirera, pour la réaliser ainsi ou proposer toute variante de votre choix. On se retrouve le 31 au matin pour le dernier billet de l'année et la rétrospective 2024 sur « Au Fil du Thym ». Bonne journée !

- CRUMBLE DE COURGE -
FLOCONS D'AVOINE ET NOISETTES



Recette : Crumble de courge, flocons d'avoine, noisette

Saison de la recette : Octobre à début Mars

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes + 15 minutes de cuisson de la courge

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg de [courge \(non épluchée\)](#) (cf. 1)
- 2 échalotes
- 80g de farine
- 4 cuillérées à soupe d'huile
- 40g de noisettes en poudre
- 50 g de flocons d'avoine
- noix de muscade
- Sel et poivre

Réalisation

- Épluchez et émincez les échalote. Couper la courge en deux, retirez les graines, et coupez-là en cubes. Lavez ces cubes.
- Faites cuire la courge à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit fondante
- Dans une poêle, faire revenir un peu d'huile d'olive les échalotes. Une fois les échalotes translucides, ajoutez la courge et faites revenir 2-3 minutes en remuant

régulièrement. Réservez hors du feu.

- Préparez la pâte à crumble : Dans un saladier, mélangez farine, flocons d'avoine, noisettes concassées et l'huile. Amalgamez la pâte. Ajoutez quelques cuillérées à soupe d'eau au besoin jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée.
- Placez les légumes dans un plat à gratin. Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade (et mélangez). Émiettez la pâte à crumble dessus
- Faites cuire au four à 180°C pendant 30 à 35 minutes. Le crumble doit être doré.
- Servez ce crumble de courge chaud.

Astuces :

- (1) La recette est réalisable avec toutes les courges mais les courges à chair fondante et un peu ferme sont préférables (butternut, courge muscade,...). Le potimarron peut convenir mais conduit à un plat plus compact.
- *Accompagnement de* : Ce crumble peut être servi en plat végétarien ou accompagner une viande rouge ou blanche.
- *A l'avance* : Vous pouvez tout à fait préparer le crumble 1 journée à l'avance, le réserver au frais, et le cuire (dernière étape) le moment venu.
- *Variante plus opurmande* : Ajoutez deux chèvres piquants type cabécous dans les courges pour donner une pointe de piquant.
- *Variante 2* : Pour une présentation festive, disposez dans des ramequins individuels. Le temps de cuisson sera légèrement réduit.



Crumble de courge, flocons d'avoine, noisette

(Un petit coin du Gers) Au fil de 2024

Bonjour à toutes et tous,

Alors que la période des rétrospectives de l'année s'est lancée, je voulais vous convier pour un billet « au fil des saisons » sur 2024. J'espère que l'idée vous plaira.

Cela va bientôt faire 5 ans que ma famille s'est installée dans le Gers dans un petit village de moins de 150 habitants, en pleine campagne. Depuis ces (quasi) 5 ans, il n'y a pas un jour où la campagne ne m'a pas émerveillée. Les saisons font

changer l'environnement au fil des semaines. Chaque année se distingue de l'autre par l'évolution des champs, de la végétation et de sa réponse aux aléas climatique. Jamais en 5 ans je ne me suis lassée des paysages...

Pour l'anecdote, il y a un petit chemin qui pars du village et s'enfonce dans les terres agricoles, grimpe au dessus des collines et affiche – les bons jours – ce qui est pour moi la meilleure vue Pyrénées du coin. Chaque semaine au moins j'y grimpe, au moins chaque mois l'appareil photo viens pour capturer le lever du soleil ou ces paysages changeants. J'avais donc envie de partager avec vous un « *au fil de 2024* » (et pas du thym ☐) de petit chemin. Les photos ont été prises à peu près au même endroit (à 100m près). J'espère que la « sortie » vous plaira !

21/01/2024 et un matins givré de **Janvier**. Les Pyrénées ont leur manteau blanc, la campagne est couverte du voile blanc du Givre



© Au Fil du Thym

19/02/2024, vers midi – Sous les rayons de soleil de **Février**, les champs semés de blé d'hiver s'illuminent. L'hiver semble éclatant.



© Au Fil du Thym

27/03/2024, lever du soleil – Dans ce matin de **Mars**, le printemps a démarré et on peut apercevoir les liserés blancs des haies de prunellier. Les Pyrénées blanches contrastent dans le petit matin.



20/04/024 – **Avril**, les haies se remplissent de feuilles, le vert tendre du blé disparaît devant un vert franc. Les champs tout juste semés de tournesol sont encore vides.



© Au Fil du Thym

11/05/2024 – Alors que le printemps avance dans ce mois de **Mai**, que les températures remontent, les Pyrénées s'effacent. La végétation a pris de la hauteur, les arbres se sont tous parés de leur manteau de verdure. C'est heure de l'exubérance dans la nature



© Au Fil du Thym

15/06/2024 – **Juin**, les champs de blés commencent à dorer. Le vert franc des champs de luzerne ou des champs de tournesols semés donne une allure de patchwork. Nous entrons dans l'été



© Au Fil du Thym

19/07/2024. Est venu **Juillet**, le mois de l'or dans les blés, du soleil dans les champs de tournesols. Les collines prennent se teintent de diverses nuances de jaune et d'ocres. Les chênes adoptent ce vert foncé qui leur permettra de supporter la chaleur de l'été.



17/08/2024 – **Août** vide les champs des blés et des tournesols. La terre se sèche, les couleurs deviennent plus ternes. Cette année 2024, les nombreuses pluies préservent le vert de nombreux champs et prairies, évitant une terre jaunie par la sécheresse.



14/09/2024 – Les petits matins de **Septembre** voient le retour des Pyrénées, dégarnies de blanc. Les champs de tournesol et de luzerne passent aux teintes sombres. Le patchwork des champs se renforce.



© Au Fil du Thym

13/10/2024 – **Octobre** amène les premiers matins de brumes. Ambiances magiques dans les terres faites de contrastes. Je capture ce matin là mes plus belles photos de l'année.



© Au Fil du Thym

29/11/2024 – La fin **Novembre** voit venir l'automne dans les chênes, la campagne change et prends des couleurs d'or, d'ocre, de rouge.



26/12/2024 – Et **décembre** fait s'envoler les dernières feuilles pour revenir aux paysages ternes de l'hiver...



En espérant que cette balade au fil de 2024 vous a plu, je vous souhaite une bonne journée !

Toasts à la fourme d'Ambert et à la poire

Bonjour à toutes et tous,

Nous nous retrouvons une dernière fois avant la soirée de Noël pour une dernière recette de fête. Sous son air simple, elle fera plaisir aux amateurs de fromages.

Peut être avec vous la même appréciation, mais je trouve que quand l'inspiration ne viens pas pour l'apéritif, l'option **toast** présente plusieurs avantages. De un c'est facile à préparer. De deux, on peut varier les saveurs à convenance. De

trois, il y a toujours quelqu'un que vous pouvez embaucher comme commis contre un peu de picorage. Pour peu que ce commis soit bavard, vous ne voyez pas le temps passer et le plateau est prêt en un rien de temps. J'adore ces moments de discussion sur tout et rien. ☐

Bref, une recette que mes proches apprécient (presque) tous les ans, est celle des *toasts à la fourme d'Ambert* et à la [poire](#). La fourme « envoie » en saveur fromage bleu tout en restant crémeux, la poire apporte de la douceur. Dans une même bouchée, on retrouve du croquant, du fondant, du moelleux, du sucré salé. C'est très bon.

Je voulais donc partager cette recette de toast fourme d'Ambert et poire en idée de dernière minute. Cela pourra peut être vous donner une dernière idée. Bonne journée ☐



- TOASTS -
FOURME D'AMBERT & POIRE

Recette : Toast fourme d'Ambert et poire

Saison de la recette : Fin Août à Mars

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 2 poires
- 150 g de fourme d'Ambert
- 12 à 16 tranches de pain fines (cf.1)
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café de mélange 4 épices (ou 1 étoile d'anis étoilé + 1 clou de girofle)
- 15 g de beurre (environ)

Réalisation

- Lavez les poires, pelez-les, retirez le trognon puis découpez les en petits dés de 0.5 mm de côté (environ)
- Dans une poêle, faites fondre le beurre puis placez y les dés de poire, les épices, le miel. Mélangez, couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les dés de poire soient translucides. Coupez le feu et réservez.
- Toastez les tranches de pain. Détaillez la fourme en lamelles fines compatibles de la taille de vos toasts.
- Dressage : sur les tranches de pain, placez une lamelle de fourme, une bonne cuillère à café de poire, et

disposez sur le plat de service.

- Servez à température ambiante.

Astuces :

- (1) utilisez des tranches fines de baguette ou du pain de mie à toast.
- Vous pouvez remplacer la fourme d'Ambert par du bleu (Vercors Sassenage, Auvergne..).



Toasts Fourme d'Ambert et poire

Baba au rhum de Noël (C. Lignac)

Bonjour à toutes et tous;

Alors que nous progressons vers les fêtes de Noël, je vous propose de passer au dessert. Qu'en dites vous ?

Pour le repas de Noël, la bûche est le dessert de tradition. En effet, quoi de mieux pour le 24 au soir ou 25 matin que ce gâteau (ou glace) qui rappelle les chaleureuses bûches des cheminées. Mais quand le repas de Noël s'itère dans divers lieux et se décale au 25 soir voire 26,27 (etc), j'ai toujours trouvé qu'il était bien de varier et opter pour d'autres desserts. C'est dans ce cadre qu'arrive la recette du jour : un **baba au rhum version Noël**, issu du talentueux Cyril Lignac.

Le baba c'est un peu le dessert rétro qu'on apprécie de retrouver, un dessert souvent prisé des grands parents, et qui coûte souvent une blinde en boulangerie. Mais il se réalise très bien en version maison. La recette de C. Lignac est assez facile à préparer se caractérise par un sirop parfumés aux agrumes. Et comme le sirop au rhum est cuit, il n'y a pas de problèmes pour en proposer aux (plus-si)petits gourmands. Pour être sincère, je l'avais justement testé lors d'une sortie vers de la famille lointaine, entre Noël et le Jour de l'an. Il n'avait pas passé le repas tellement tout le monde s'était régalé.

J'avais donc envie de diffuser la recette de ce baba au rhum de Noël, en me disant que cela pourrait peut être vous inspirer. J'espère que cela sera le cas. Bonne fin de préparation de Noël ! :)

- BABA AU RHUM -
DE NOËL



Recette : Baba au rhum de Noël (recette de C. Lignac)

Saison de la recette: Toute l'année

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

Pour le baba

- 180 g de farine
- 20 g de sucre
- 4 g de sel fin
- 10 g de levure boulangère fraîche (ou 4 g de levure sèche)
- 1 cuillère à soupe de lait ou d'eau
- 2 œufs
- 60 g de beurre doux en pommade
- zestes d'une orange

Pour le sirop

- 150 g de sucre en poudre
- 500 ml d'eau
- Zestes d'une orange bio
- Zestes d'un citron bio
- 120 ml de rhum (ambré)

Réalisation

Etape 1 : La pâte à baba

- Délayez la levure dans le lait.
- Dans un saladier ou le bol de votre batteur, placez farine, sucre, sel, mélangez bien
- Ajoutez la levure délayée, et mélangez
- Ajoutez les œufs battus en omelette, les zestes d'oranges et pétrissez jusqu'à ce que la pâte ait une texture homogène.
- Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène et se décolle du plan de travail ou du bol du batteur.
- Débarrassez la pâte dans un saladier, couvrez d'un linge et laissez reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume

Étape 1b : Le sirop

- Une fois la pâte à baba ayant doublée de volume, dégazez-la puis formez un boudin. Remplissez votre moule à kouglof avec le boudin en veillant bien à faire tout le tour.
- Laissez reposer la pâte à baba jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Entre temps, dans une casserole, mélangez tous les ingrédients du sirop. Portez à ébullition que le sucre se dissolve, puis couvrez et éteignez le feu

Etape 2: Cuisson et « imbibage »

- Une fois la pâte à baba ayant doublé de volume enfournez à 180°C pendant 20 à 25 minutes pour un baba familial.
- A la sortie du four, versez les 2/3 du sirop dans le moule pour que le baba s'imbibe bien.

- Une fois le baba refroidi / imbibé, disposez le dans un plat de service (creux). Répartissez le reste du sirop autour. Décorez d'épices et de zestes d'orange
- Servez le baba frais ou à température ambiante.

Astuces

- Vous pouvez l'accompagner d'une salade d'oranges ou de chantilly pour les plus gourmands.



Baba au rhum de Noël (de C. Lignac)

DIY – Sucre vanillé maison

Bonjour à toutes et tous,

C'est à la fois une idée de « Do It Yourself » pratique et éco-responsable comme une idée de cadeau gourmand que je propose ici aujourd'hui.

Si vous appréciez mettre les petits plats dans les grands pour les fêtes, en particulier pour le dessert, sans doute avez vous essayé quelques recettes. Ces recettes sucrées incorporent souvent de la vanille naturelle, que l'on obtient en récupérant les grains aromatiques au cœur d'une gousse de vanille. La gousse en tant que telle fini ensuite dans le compost, avec le regret de ne pas la valoriser plus. Mais saviez vous que même « vides » ces gousse peuvent être réutilisées ? En particulier pour préparer le (fameux) **sucre vanillé** si prisé dans les recettes de familiales.

Faire son sucre vanillé maison est extrêmement simple : il suffit d'une gousse de vanille vide, de 100g de sucre, de mettre placer le tout dans un bocal hermétique puis de laisser le sucre s'imprégner des arômes vanille. C'est simple, pratique, zéro-déchet, et c'est une opportunité de cadeau fait maison. Depuis que j'ai trouvé l'astuce, j'ai toujours un bocal en cours d'imprégnation, que j'augmente dès que je cuisine [un flan pâtissier](#).

Vu que les fêtes de fin d'année sont propices à la pâtisserie ou aux cadeaux gourmands ou aux deux, je voulais partager cette astuce de sucre vanillé avec vous. J'espère que cela vous sera utile. Bonne journée

- DIY : SUCRE VANILLÉ MAISON -



DIY / Recette : Sucre vanillé maison

Matériel

- 1 gousse de vanille utilisée (i.e. grattée)
- 100 g de sucre
- 1 bocal à couvercle (hermétique)

Réalisation

- Séchez bien la gousse de vanille. Coupez en morceaux de taille compatible de votre bocal.
- Dans le bocal, placez la moitié du sucre, puis la vanille, recouvrez de sucre.
- Laissez imprégner une bonne semaine avant utilisation.

Astuces :

- *Conservation* : Pas de date de péremption pour ce sucre vanillé maison
- N'hésitez pas à remplir progressivement le bocal avec les nouvelles gousses de vanille et la quantité de sucre adaptée.



© Au Fil du Thym

DIY – Sucre vanillé maison

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 entreprise, 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 automne et 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

Ingrédients

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, poivre 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 cuillerée 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 ocre mais aussi les scintillantes toiles d'araignée



Continuons de grimper sur la colline. Le bosquet tout juste arpenté se détache des paysages champêtres..



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..





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



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 sussent de luire et deviennent des nappes de couleurs. J'admire notamment les teintes tendres des noisetiers...



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 veux* ». (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



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 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.



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
