Tartines aux tomates et fromage frais

Bonjour à toutes et tous,

Au quotidien, pour les moments de flemme en cuisine ou lorsque je manque de temps, j'apprécie vraiment de préparer des **tartines salées**. Loin d'être le mets de dépannage, elles peuvent être des vraies tranches de gourmandise en associant différents ingrédients, différentes saveurs, différentes textures. Elles accompagnent sans mal une salade de légumes en été ou une soupe en hiver, permettant de préparer un repas complet en quelques minutes.

En été, quand le potager d'été est productif – et notamment les pieds de tomates – il y a une recette très appréciée à la maison : des **tartines tomates et fromages frais**. Alors que l'on peut avoir l'habitude des recettes un peu « brut de fonderie » en tomates, c'est une recette tout en douceur. Le crémeux du fromage frais compense l'acidité des tomates et emmène ce légume-fruit dans la douceur. L'astuce pour rendre ces tartines géniales est de mixer tomates crues et tomates cerises rôties. Si en plus, vous disposez de différentes variétés de tomates comme les variétés dites anciennes aux couleurs variées (exemple : ananas, green zebra,…) c'est une diversité de saveur tout à fait délicieuse. Vous retrouvez ainsi le *moto* du célèbre C. Lignac: *« croquant, fondant, gourmand ».*

Bref, alors que la rentrée arrive, invitant à retrouver les recettes prêtes en 3 minutes, j'avais envie de partager l'idée de ces tartines tomates avec vous. J'espère que cela vous plaira où vous donnera des idées pour toute situation de manque de temps ou de flemme. Bonne journée

- Tartines tomates -
& fromage frais
© Au Fil du Thym

Recette : Tartines tomates et fromages frais

Saison de la recette : Juillet – Octobre
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

Pour 4 tartines (4 personnes en entrée ou petit déjeuner, 2 personnes en plat) :

- 4 belles tranches de pain
- 200 g de fromage frais (St Môret, ricotta)
- 20-30 tomates cerises
- 2-3 tomates (cf. 1)
- 1 à 2 poignées de roquette (cf 2)
- vinaigre balsamique
- sel et poivre

Réalisation

1. Faites toaster vos tranches de pain.
2. Lavez les tomates. Dans une poêle, faites rôtir vos tomates cerises. Elles sont prêtes quand elles commencent à noircir. Coupez les autres tomates en quarts ou en tranches.
3. Mélangez le fromage avec un peu de sel et de poivre, puis répartissez-le sur les tranches de pain
4. Répartissez les tomates cerises, morceaux de tomate crue. Ajoutez la roquette. Versez un trait de vinaigre

balsamique.

5. Servez ces tartines aussitôt

- (1) Privilégiez des tomates de petite taille type grappe. Autant que possible, utilisez des tomates anciennes telles que de la green-zebra; ananas, elles apporteront une saveur particulière qui contrastera avec les cerises.
- (2) Si vous n’avez pas de roquette, remplacez par quelques feuilles de basilic.

Balade Champêtre d’Août

Bonjour à tous,

Ce week-end j’aimerais vous emmener en balade, qu’en pensez vous. Avant que la reprise du quotidien professionnel ou scolaire ou autre nous embarque, une bouffée d’évasion fait toujours du bien

Alors qu’août avance, que les journées raccourcissent et que la végétation prends ses teintes de fin d’été, les petits matins savent révéler des ambiantes très particulières. Ce sont des lumières chaudes et dorées parfois noyées dans la légère brume du matin. C’est un ballet de graminées sèches et d’arbustes déjà en train de préparer l’automne, des chênes ayant pris des couleurs plus dures pour supporter la chaleur.

N’ayant pris de vraies vacances cet été j’ai largement pu en profiter, notamment lors d’une jolie balade champêtre un certain jour férié d’août… et j’aimerais vous en faire profiter

Partons donc ce tout petit matin dans une vallée à une dizaine de kilomètres de chez moi. Il est 7H20, le soleil vient à peine de se lever au dessus des collines. Je pars d’un fond de vallée pour monter sur les collines proches.

La lumière rasante du soleil donne des ambiances chaudes et faites de contrastes

Sur les bords des routes, la végétation prends ses airs de fin

d’été : les épilobes hérissées ont lancé leurs plumettes, les grandes cirses laineuses encombrent les bords des routes humides.

Je grimpe au dessus de la colline, le paysage révèle l’immensité des champs. Vous ne voyez peut être pas, mais il y a beaucoup de maïs dans le champ du bas, maïs qui a largement profité de la générosité de la pluie..

Alors que j’atteins le sommet de la colline, un autre paysage se révèle. Cette fois, les moissons sont passées et la terre est prête aux semis d’automne.

Je prends le chemin de terre qui longe le champs dans une ambiance douce

Bientôt ce chemin devient un pur chemin agricole fait de terre

et bordées de haies

Dans les haies, la suite se prépare. Les églantiers ont formé leurs cynorhodons, les prunelliers leurs prunelles. Jolie ballet de baies colorées..

© Au Fil du Thym

Je continue d’avancer, les paysages de céréales s’étendent.

Dans un tournant du chemin, un amusant perspective est offerte par les grands chênes. Je m’arrête quelques minutes admirer les couleurs.

Le chemin rejoins une route goudronnée qui s’étire longuement sur la crête

Côté Vallée, le soleil est largement monté et contribue à la formation de ces ambiantes légèrement voilées. En fait, le sol relâche l’humidité stocké la nuit, qui monte progressivement avec la variation de température.

Sur le bord des routes, le bal des fleurs de fin d’été continue comme ces jolies centaurées

J’arrive au point de pivot pour retourner dans la vallée. Un chemin agricole part derrière un chêne.

Et ne tarde pas à se transformer en chemin bordé de hautes haies.

Il nous faut bien une dizaine de minutes avant de sortir des haies et de retrouver les paysages champêtres de l’été. Dans cette prairie, c’est un foisonnement de carottes sauvages (blanches), picride fausse épervière (jaune), chicorées (bleues).

Continuons à descendre en longeant ces prairies

Avant de retrouver la petite route de campagne qui nous mènera à la voiture..

En espérant que cette balade champêtre d'Août vous a plu, je vous souhaite un bon week-end !

Aubergines confites au citron

Bonjour à toutes et tous,

La période des vacances d'été semble s'approcher de la fin. Cela reprends au travail, il y a plus de monde sur les routes et il y a des senteurs de rentrée dans l'air. Mais que diriez vous d'une recette facile pour prolonger l'été ?

L'aubergine, légume d'été par excellence est un des légumes favoris de mes gourmands et peut importe la forme avec laquelle vous la présenter. Cela doit tenir de sont moelleux et de son goût délicat. Alors je n'hésite guère à l'utiliser pour proposer un accompagnement de légumes dès que sa saison

arrive. J’ai pour habitude de préparer une sorte de poêlée d’aubergines ou l’étonnant *« poivrons et aubergines au four*« . Ces recettes sont appréciées et on le mérite d’être préparées vite.

Mais cette année, pour changer un peu des classiques, je me suis mise en quête d’autres types de recettes. J’ai notamment aperçu des idées de tranches d’aubergines confites qui présentaient bien. C’est simplement de l’aubergine découpée en tranches, lustrée d’huile d’olive, garnie d’aromates et cuites au four. J’ai donc tenté avec différents assaisonnement avant que mes gourmands n’élisent leur favori : ail, citron et origan. Le résultat sont des tranches fondantes et parfumées qui s’accompagnent aussi bien de volaille, de poissons, de pois chiche ou de tofu pour les veggies. Le seul inconvénient de la recette est que cela mobilise toutes vos plaques de cuisson pour le four d’un coup, mais est ce vraiment problématique ?

Bref, j’avais dont envie de partager avec vous cette recette d’aubergines confites au citron. Vous verrez, c’est vite préparé et change des autres recettes. J’espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- Aubergines confites au citron -
© Au Fil du Thym

Aubergines confites au citron

Une recette d'aubergines confites citron et origan, simple à préparer et savoureuse. Un accompagnement de choix pour l'été !

Saison de la recette : Juillet à Octobre

Pour 4 personnes :

- 2 aubergine ((grosses))
- 1 citron
- 2 branches d'origan
- 2 gousses d'ail
- huile d’olive
- sel et poivre

1. Lavez les aubergines, retirez le pédoncule. Coupez les en tranches d’un bon centimètre d’épaisseur dans le sens de la longueur. Pour vous faciliter le découpage, n’hésitez pas à 1) Retirez une tranche d’aubergine sur un des côtés pour pouvoir caler l’aubergine à plat. 2) Découper ensuite à l’horizontale
2. Disposez les tranches d’aubergines sur une ou plusieurs plaque de cuisson four recouverte d’une feuille de cuisson. Lustrez avec de l’huile d’olive (L’idéal est de le faire au pinceau).

3. Coupez le citron en tranches. Épluchez l’ail puis coupez le en bâtonnets. Lavez et effeuillez l’origan. Répartissez ces ingrédients sur ces aubergines. – Salez et poivrez
4. Enfournez pour 10 minutes à 180°C sans couvrir puis 15 à 20 minutes toujours à 180° en couvrant les tranches pour éviter qu’elles ne brûle. Adaptez la durée de cuisson en fonction de l’épaisseur de vos tranches.
5. Servez ces tranches d'aubergines confites aussitôt.

- *Conservation :* Vous pouvez placer les tranches d’aubergine confite dans une boîte plastique après cuisson, et conserver jusqu’à 48. Réchauffez au micro onde ou au four à couvert.
- *Variantes :* Vous pouvez faire évoluer la recette avec les assaisonnement de votre préférence : herbes de Provence, ail, ..
- *Couleur :* Utilisez une aubergine violette et une blanche pour disposer de plusieurs couleurs dans l’assiette

Accompagnement, Légumes
Française
aubergines confites

Aubergines confites au citron

Découvrez aussi

Des idées d’accompagnements d’été

- Tian d’aubergines au pesto
- Crumble de légumes d’été
- Compotée courgettes et tomates

Compotée courgettes tomates

DIY – Fleurs séchées maison (pour bouquet)

Bonjour à toutes et tous,

Il commence à y avoir un petit air de fin d'été dans la campagne d'Occitanie. Les pruniers sont chargés de fruits, les fleurs d'été commencent à former leurs graines, les graminées sont sèches et seules les irréductibles résistantes telle que la carotte sauvage ou la picride fausse vipérine abondent les prairies. C'est la période ou on se surprends presque à se dire que l'automne va arriver dans un mois et on l'on commence à vouloir conserver l'été. Si les bocaux de fruits/légumes

sont coutumes, depuis quelques années je tente aussi des fleurs séchées maison. Ces fleurs permettent de composer des bouquets secs qui pourront égayer l'automne voir l'hiver tout en étant significativement moins onéreux que dans le commerce.

Il existe de multiples techniques pour faire sécher les fleurs : à l'air tête en haut ou tête en bas, dans un peu d'eau, sous presse, dans un mélange de glycérine pour remplacer la sève … (exemples sur thingstobloom) A vrai dire, j'ai toujours opté pour la solution la plus simple et la moins chronophage : à l'air, en petit bouquet, tête en bas, suspendues à un fil. Cela donne des jolis résultats naturels.

Pour la sélection des fleurs, j'opte majoritairement pour ce que me fournir le jardin et ses espaces en friches, en préférant les *fleurs d'été* un peu sèches par nature. Les graminées sont aussi utilisées mais il suffit souvent de laisser la nature faire et de se promener courant/milieu été pour les collecter déjà sèches. Des idées complémentaires peuvent être trouvées sur cette page de la fermepastel

Bref, ayant lancé ma fournée 2024, je me suis demandée si vous n'apprécierez pas de voir passer cette idée. Cela ne coûte pas grand chose car vous pouvez tout trouver à la campagne ou dans votre jardin et c'est très décoratif en automne/hiver ou plus. J'espère ne pas me tromper en partageant la méthode « de flemmarde » avec vous.

Bonne journée !

- DIY : Fleurs séchées maison -
pour bouquets
© Au Fil du Thym

Fleurs séchées maison (en cours de séchage)

Edit: Bouquet fleurs séchées maison (Après 2 semaines de séchage)

DIY : Fleurs séchées maison pour bouquet

Matériel

- des fleurs à sécher (cf 1.) :
  - les sèches : origan, lavande du jardin, statice, immortelle,…
  - les « humides » : gypsophile, achillée, camomille, hortensia
  - Inflorescence de grande graminée : herbe de la Pampa, herbe aux écouvillon, millet,…

- Ficelle
- Élastiques récupérés ou petit morceaux de ficelle
- un lieu ou suspendre

Réalisation

- Cueillez vos plantes une journée ensoleillée et en milieu de journée afin d’éviter que la rosée du matin ne retarde le séchage. Cueillez les avec une bonne hauteur de tige
- Assemblez vos plantes en petits bouquets de 3 à 5 brins et fixez-les avec un élastique. Il est préférable que les variétés de fleurs soient séparées
- Installez une ficelle dans une pièce un peu obscure et sèche (cf. 2). Suspendez vos bouquets tête en bas sur la ficelle.

- Laissez sécher entre 1 semaine pour les plantes « sèches » ou 3-4 semaines pour les plantes « humides »
- Utilisez les pour former vos bouquets en les maniant délicatement.

Conservation : Plusieurs mois. La durabilité dépends de la qualité du séchage mais aussi de à quel point les fleurs sont manipulées (exemple : lors du ménage). Quand votre bouquet ne vous convient plus, mettez au compost.

Notes :

- (1) La liste des fleurs n'est pas exhaustive, n'hésitez pas à utiliser ce qui pousse en abondance dans votre jardin où les prairies proches. De mon côté, j'utilise beaucoup d'origan (sauvage) aux bractées colorées, la lavande (du jardin), la statice (du jardin) et l'hortensia (du jardin). Sur la photographie, vous avez (de gauche à droite) origan, lavande, carotte commune

(test de l'année), millet des oiseaux et origan.

- (2) Les fleurs sèchent en fait dans ma cave (obscure et fraîche) mais j'ai du installer dans un endroit lumineux le temps de prendre une photographie pour que vous voyez quelque chose ;). Évitez la proximité avec le lave linge/sèche linge qui augmenterons l'humidité.
- Complétez au besoin avec des graminées ou des cardères qui sèchent naturellement dans la nature.

Fleurs séchées maison (en cours de séchage)

Compotée de mirabelles au

thym

Bonjour à toutes et tous,

Cela y est, la saison des **prunes** bat son plein, l'occasion de se régaler ces fruits sur toutes leurs formes et leurs textures. Les prunes et moi, c'est une grande histoire d'addiction, alors je n'ose vous dire le plaisir que j'ai à les cuisiner. :)

En cette mi-août en particulier, c'est la saison des **mirabelles**. Ces perles dorées se boulottent aisément crues comme s'apprécie cuites. Si le **far aux mirabelles** est un grand classique de la maison, j'ai découvert il y a quelque temps (années) qu'elles font aussi de délicieuses compotées. La petite astuce pour rendre ce mets excellent est juste de sucrer un peu (car comme toutes les prunes, les mirabelles deviennent acides à la cuisson) et de leur ajouter un condiment. Il y en a un qui s'y associe particulièrement : le thym. Bref, des mirabelles, du thym, un peu de miel et vous obtenez en quelques minutes une délicieuse compotée qui s'associera bien avec un yaourt de brebis, fromage blanc ou faisselle. Sa saveur et sa couleur dorée sont telles que vous pouvez même l'utiliser dans un café gourmand d'été raffiné.

Alors que la saison des mirabelles est en cours, je voulais partager la recette de cette compotée de mirabelles avec vous. J'espère qu'elle vous plaira et/ou vous inspirera pour cuisiner ces jolis petits fruits. Bonne journée !

- Compotée de mirabelles -
au thym
© Au Fil du Thym

Recette : Compotée de mirabelles au thym

Saison de la recette : Août
Temps de préparation : 10 Minutes
Temps de cuisson :15 minutes

Pour 4 personnes :

- 500 à 600 g de mirabelles
- 1 à 2 cuillerées à soupe de miel liquide ((cf. 1))
- 2 branches de thym
- 4 yaourts (ou 400 à 500 g de faisselle)

Réalisation

1. Lavez les mirabelles et égouttez soigneusement. Coupez-en deux et retirez les noyaux.
2. Placez les mirabelles dans une sauteuse. Effeuillez une branche de thym et ajoutez l'autre. Portez à feu vif 2 minutes.
3. A l'issue de ce temps, ajoutez le miel et mélangez bien. Laisser poêler à feu moyen encore 5-6 minutes environ. (1)
4. Répartissez la compotée de mirabelles dans des verrines.
5. Servez accompagné de yaourt ou de faisselle.

Astuces

- (1) Si vous souhaitez un miel pêchu, utilisez un miel de

châtaigner ou de bruyère. Pour un miel plus doux, privilégiez l'acacia.
- (2) Ajustez le temps de cuisson en fonction de ce que vous préférez comme texture de mirabelle : encore un peu ferme (cuisson totale 5-6 minutes) ou plus fondante (cuisson totale 10 minutes).
- *Variante:* vous pouvez remplacer les mirabelles par d'autres variétés de prunes douces comme les reines claude ou les abricotines.

Découvrez aussi !

D'autres idées pour se régaler avec les prunes :

- Clafoutis de prunes et amandes
- Cobbler de prunes au sarrasin
- Tarte aux reines claudes

Clafoutis de prunes et amandes

Yaourt glacé aux mûres et pistaches

Bonjour à toutes et tous,
Avec la vague de chaleur, je voulais vous proposer une recette bon-plan découverte il y a peu. Si vous ou vos proches apprécient les glaces, cela pourrait vous intéresser.

Randonnée dans les vignes du Monbazillac (Dordogne)

Bonjour à toutes et tous,
Alors que la canicule sévit partout, nous obligeant à nous confiner à la mi journée, j'aimerais vous emmener en balade ou plus exactement en randonnée.

Terrine de poisson, citron et curcuma

Bonjour à toutes et tous,

C'est une de mes recettes classiques de l'été que j'aimerais partager avec vous. Elle a le mérite d'être préparable à l'avance et de se servir fraîche, ce qui est souvent un atout lors de ces mois chauds.

Mes gourmands (et en particulier mon mari) sont de grands amateurs des *terrines de poissons* et/ou fruits de mer en été. Le prix de ces préparation ainsi que leur liste d'ingrédients bizarres m'ont vite (i.e. il y a déjà quelques années de là ;)) poussée à tenter les recettes maison. J'ai découvert ainsi que ces mets ne sont pas si complexes que cela et qu'il existe autant de variantes possibles que de cuisiniers ou d'envies de complexité. On peut passer de la terrine « simple et savoureuse » préparée en 20 minutes avec du poisson peu onéreux à celle « festive et raffinée » avec différentes

couches de poissons fins et des « inserts » en légumes ou en fruits de mer.

Celle que je vous propose aujourd'hui rentre dans la première catégorie et revient tous les ans sur la table. Il s'agit d'une terrine de poisson blanc (merlu, lieu noir ou lingue bleue selon l'arrivée du jour), parfumée au citron et au curcuma. Elle est vite préparée, dispose d'une jolie couleur grâce aux épices, d'un mélange de saveurs qui fonctionne très bien. Elle se prépare à l'avance et se sert fraîche pour l'été. Mes gourmands l'apprécient beaucoup, telle qu'elle, avec une mayonnaise ou une sauce au yaourt.

Je voulais donc partager avec vous cette recette de terrine de poisson, citron et curcuma, dans l'espoir qu'elle vous inspire. Vous pouvez bien évidemment l'enrichir à convenance.
Bonne journée

- Terrine de poisson -
citron et curcuma
© Au Fil du Thym

Terrine de poisson, citron curcuma

Une recette de terrine de poisson citron et curcuma facile à préparer et savoureuse. Une recette à servir fraîche en été, pour se régaler autrement.

Saison de la recette : toute l'année

Pour 4 (plat) à 6 (entrée) personnes

- 600 à 700 g de filet de poisson blanc ((cf 1))
- 3 œufs
- 250 g de crème fraîche légère
- 1 échalote
- 1 citron jaune
- 1 cuillérée à soupe de curcuma moulu
- 1 cuillérée à soupe de maïzena ((cf 2))
- 1 cuillérée à café de sel fin
- poivre

1. Portez une casserole d'eau à ébullition puis faites y cuire le poisson. Égouttez soigneusement, émiettez pour retirer les arrêtes et réservez

2. Hachez les échalotes. Prélevez le jus du citron et la moitié des zestes.

3. Dans le bol de votre mixer, placez les œufs, la crème, la maïzena et la chair de poisson. Mixez soigneusement pour obtenir une pâte homogène.

4. Ajoutez le jus de citron, les zestes, le curcuma, sel, poivre et homogénéisez.
5. En toute fin, mélangez les échalotes hachées.
6. Versez la moitié de la préparation soit dans des moules à muffins. Préchauffez votre four à 180°C.

Pour la cuisson (cf 3):

1. Préchauffez le four à 180°C.

2. Soit vous enfournez tel que pour environ 25 minutes. Vérifiez la cuisson de la terrine en y enfonçant un couteau : la pâte doit ressortir sans trace de mousse.

3. Soit vous préparez un préparez un plat à gratin avec de l'eau et l'enfournez au préchauffage du four. Une fois monté en température, placez y les moules façon bain marie. Enfournez pour 1 heure..

4. Laissez refroidir quelques minutes et démoulez délicatement.

- (1) Pour la variété de poisson, privilégiez du merlu, lieu noir ou de la julienne. Vous pouvez vous orienter sur les poissons les moins onéreux des étals.
- (2) La maïzena permet d’améliorer la tenue de la terrine.
- (3) Il y a deux possibilités de cuisson
- tel quel: ce qui donne une terrine un peu plus sèche, mais garanti un démoulage aisé.
- Au bain marie, qui donne une terrine plus moelleuse mais un peu plus délicate à démouler et manipuler. Si vous optez pour cette cuisson,

conservez bien vos terrines à plat

- *Variante :* Vous pouvez réaliser la terrine dans un moule à cake huilé, en augmentant le temps de cuisson a au moins 45 minutes.
- *Saucer* : Accompagnez soit d'une sauce au yaourt, aneth et citron, soit d'une mayonnaise

Plat principal
Française
terrine poisson citron

Terrine de poisson citron et curcuma – Zoom

Découvrez aussi

Pour accompagner la terrine lors des les repas d'été :

- Foccacia aux tomates
- Riz aux herbes

- Salade d’aubergines grillées aux amandes

Salade aubergines grillées aux amandes