

# Soupe de légumes d'hiver (onctueuse)

Bonjour à toutes et tous,  
Alors que la tendance cuisine des jours actuels est à la galette des rois, je vous propose de détonner un peu dans le paysage et vous proposer une recette qui devrait nous réchauffer dans les jours à venir.

---

## Bonne année 2024 !

Bonjour à toutes et tous,  
En ces premières heures de 2024, permettez-moi de souhaiter pour vos et vos proches une aussi bonne que possible année 2024.

---

## Rétrospective 2023 & petits bonheurs

Bonjour à toutes et tous,  
En ce dernier jour de l'année 2023, je vous propose de reprendre nos habitudes et de faire une rétrospective joyeuse d'«Au Fil du Thym» sur 2023 et des billets qui – pour moi – ont été les plus marquants.

---

# Mousse au chocolat et au Baileys

Bonjour à toutes et tous,  
Nous sommes sur la dernière ligne droite pour clôturer 2023 et attaquer 2024, alors je vous propose de terminer l'année sur des notes gourmandes

---

## Chocolat chaud praliné

Bonjour à toutes et tous,

Une bonne part de gourmandise ne ferait pas de mal avec le mauvais temps de saison. Non ?

Je vous propose dans ce cas de tenter une savoureuse et originale de chocolat chaud, mais version praliné. Le praliné est une pâte composée d'une praline de [noisettes](#) ou amandes; caramélisées, puis concassées et est moulu à grande vitesse jusqu'à libérer l'huile. Cela forme une pâte tartinable ou parfaite pour donner des saveurs aux desserts.

Dans un chocolat chaud, cela apporte une saveur noisette et caramel tout à fait gourmande et réconfortante. On y replonge facilement dedans. L'addiction est telle que mes plus-petits gourmands ont même appris à la réaliser, en version classique ou en version « flemmard » au chocolat praliné.

Je voulais donc partager cette idée, en espérant que cela vous inspire. Bonne journée

- CHOCOLAT CHAUD -  
PRALINOISE



# Recette : Chocolat chaud praliné

## Ingrédients

Pour 4 grandes tasses :

- 1 litre de lait
- 125g de chocolat (noir ou au lait)
- 50 g de pâte de praliné (cf.1)
- 2-3 cuillérées à soupe de crème légère
- Sucre à convenance

## Réalisation

- Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec un peu de lait.
- Une fois fondu, ajoutez le restant de le lait, la crème, le praliné, mélangez bien puis portez à ébullition.
- Servez aussitôt dans des tasses

## Astuces :

- Pour plus de gourmandise, n'hésitez pas à ajouter sur le dessus des morceaux de noisette concassées
- (1) Vous pouvez aussi utiliser directement un chocolat praliné (ou pralinoise) qui contient le chocolat et le praliné



Chocolat chaud praliné

---

## Jour d'hiver

Bonjour à toutes et tous,  
A quelques jours de Noël, l'hiver est arrivé dans le Gers. Les chênes ont quitté leurs couleurs dorées pour prendre des tons ocres, les gelées s'invitent certains matins, la végétation s'est mise au pas.

---

# Brillat-Savarin farci aux mendiants

Bonjour à toutes et tous

Je vous propose de continuer les recettes de fêtes prête en à peine 10 min de préparation (à l'avance) ! Sans doute connaissez-vous les fromages farcis de fruits secs. C'est plutôt esthétique et donne une touche de raffinement au plateau de fromage

---

# Canette aux pommes, cidre et épices

Bonjour à toutes et tous,

Nous continuons dans les recettes festives avec un délicieux plat crash-testé en famille il y a peu. Les habitués du site ont du lire quelque part que mes proches sont assez « tradi » dans les choix des menus de fêtes, préférant en plat une volaille rôtie ou une belle pièce de viande.