

Trianon au chocolat

Bonjour à toutes et tous,

Je vous propose comme avant dernière publication de 2025 une bonne tranche de gourmandise et de chocolat, qu'en dites-vous ?

Si vous avez quelques souvenirs d'enfance des repas de fêtes, peut être avez vous en mémoire des pâtisseries au nom bizarre et un peu désuètes. C'est mon cas avec le « **Trianon** », un gâteau au chocolat bien corsé, avec un fond croquant et une couche chocolatée au dessus bien généreuse (et riche). C'était une des pâtisseries préférées d'un des membre de ma famille. On en aujourd'hui très rarement dans les pâtisseries (au regret de ma famille), et la reproduire version maison m'a semblé complètement irréalisable. Et vous, des souvenirs ?

Cette pâtisserie aurait pu rester mythique si je n'étais pas tombée sur la recette dans un Saveur Magazine (spécial fêtes 2020), avec une version un peu modernisée et dite« *crousti-fondante* ». La recette pouvait paraître longue (plusieurs étapes) mais chaque étape n'avait rien de sorcier. Prenant mon courage à deux main, je m'y suis lancée pour une occasion festive. Et pour ne rien vous cacher, ce n'est effectivement pas si compliqué. Cette pâtisserie a été réalisée sans trop de difficultés.

Une fois servie, vous aurez dû voir le regard de gourmandise des convives, puis les sourires à la dégustation. La pâtisserie est très chocolat, très texturée, très riche... et très bonne. Chacun s'est régalé et n'a laissé une trace de mousse dans son assiette. Je dois néanmoins prévenir que peu ont eu la tentation de la deuxième part car cela vous « cale » vite en chocolat ;). Depuis, je garde la recette sous le coude, pour toute autre occasion avec des amateurs de chocolat.

Je voulais donc partager la recette de ce **trianon au chocolat** avec vous (qui, je l'admet est une recopie de celle de Saveur, mais on ne change pas les « recettes qui gagnent » ;)) . J'espère que cela vous inspira pour le 31 ou toute autre occasion. Bonne journée ☐

- Trianon au chocolat -



Recette: Trianon au chocolat

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 1 heure 30 minutes (en plusieurs fois)

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 10 personnes

Pour la pâte :

- 100 g de chocolat noir
- 85 g de sucre
- 2 oeufs
- 75g de beurre
- 30g de farine

Pour le croustillant :

- 180 g de pralinoise
- 12 crêpes gavottes

Pour la mousse

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat au lait
- 75g de beurre
- 40 cl de crème entière (placée au réfrigérateur)
- 3 oeufs
- 2 cuillérées à soupe de sucre glace

Décoration : gavottes, morceaux de chocolat..

Réalisation

Etape 1 : La pâte

- Préchauffez le four à 160°C
- Faites fondre le chocolat avec le beurre dans une petite casserole
- Une fois le tout fondu, ajoutez le sucre et les œufs. Mélangez bien pour homogénéiser.
- Ajoutez la farine.
- Versez cette pâte dans un moule à charnière beurré. Enfournez pour 20 minutes. Laissez refroidir dans le moule

Etape 2: Le croustillant

- Faites fondre la pralinoise. Ecrasez les gavottes. Mélangez les gavottes dans la pralinoise.
- Etalez sur la pâte en couche fine (et direct dans le moule). Réservez au frais.

Etape 3 : La mousse au chocolat

- Dans un grand saladier ou cul-de-poule, faites fondre les deux chocolats avec le beurre et mélangez bien. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Ajoutez le chocolat fondu et homogénéisez. Laissez refroidir
- Montez la crème en chantilly puis incorporez là au chocolat.
- Versez cette mousse sur le gâteau, lissez et remettez le gâteau au réfrigérateur pour 3 à 4h.

Etape 4: Avant le Service

- Démoulez le gâteau en retirant la charnière et le socle. Placez dans le plat de service
- Décorez de gavottes concassées, de morceaux de chocolat,...
- Remettez au réfrigérateur jusqu'au service.

Astuces

- Sur le chocolat : privilégiez du chocolat de couverture ou du chocolat côte d'or.
- Si vous préférez des saveurs chocolat moyennement prononcées, utilisez moitié chocolat au lait et chocolat noir dans la pâte et dans la mousse.
- Préparez le gâteau au moins 1/2 journée à l'avance, il est préférable qu'il repose avant le service.



Le chemin du Yané en hiver (Simorre, Gers)

Bonjour à toutes et tous,

Ce matin j'aimerais vous retrouver pour vous emmener en randonnée hivernale dans un de mes coins favoris du Gers. Je ne sais pas vous, mais entre les fêtes, j'apprécie toujours d'aller longuement me promener, c'est vivifiant et permet de réguler la gourmandise des fêtes. ☐

Simorre est un coin du Gers que j'apprécie énormément car c'est un « hotspot » de la biodiversité des orchidées. Je prends toujours le temps d'arpenter les collines aux alentours entre Avril et Juin, à la recherche de nouvelles espèces. Néanmoins, ses collines et ses paysages de campagne avec vue Pyrénées valent le détour en toute saison. L'hiver, c'est un joli contraste entre un ciel bleu et froid, des collines verdoyantes de blé d'hiver, des bosquets gris, qui s'offre au promeneur. J'ai donc réalisé la randonnée du **Chemin du Yané** dès que la météo du Sud Ouest l'a permis.. et aimerais la partager avec vous. Si le cœur vous en dit, venez. ☐

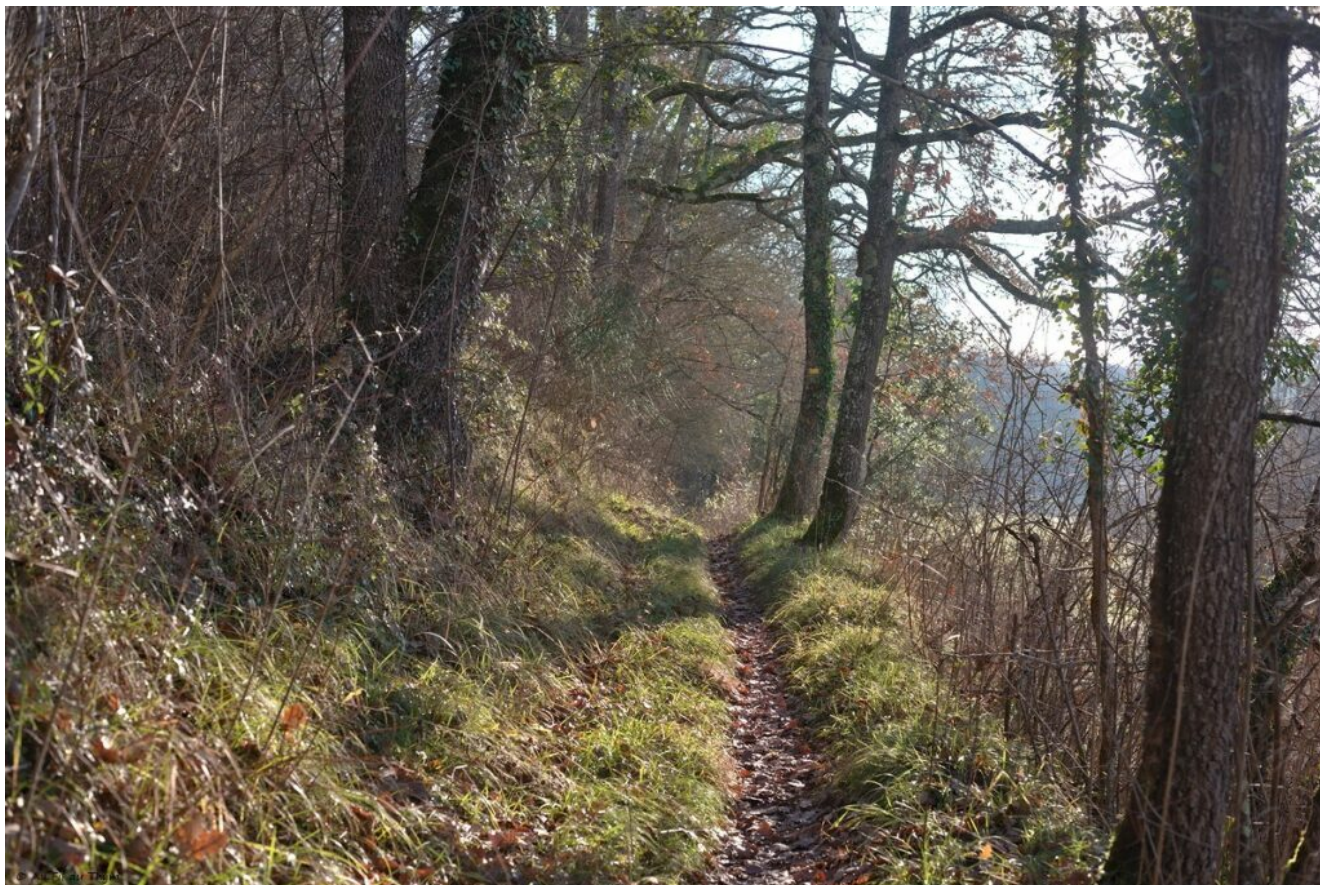
Nous partons le matin, après que les nuages se soient dissipés sous la chaleur du soleil d'hiver. Le départ du **Chemin du Yané** commence par un petit chemin entre les jardins



Puis rejoins une route et nous éloigne rapidement de Simorre.
En se retournant, au dessus des arbres, on peut apercevoir la
célèbre église fortifiée de Simorre



Nous nous enfonçons dans de petits chemins dans les bois, alternons entre l'ombre fraîche de l'hiver et un soleil réconfortant. Les teintes ocres des feuilles d'hiver, vertes foncé des lierres d nous accompagnent



Pour le promeneur aguerri, il sera facile de remarquer le délicat ballet des clématites vignes blanches dans les haies. Elles déploient aujourd'hui leurs plumes



Et pour le botaniste amateur, il sera aussi facile de repérer les feuilles d'orchidées sauvages émerger des feuilles mortes. Elles annoncent déjà les floraisons du printemps.



Nous continuons, retrouvons un herbeux chemin agricole..



Et ne tardons pas à monter sur les collines où se déploie un joli point de vue sur la ville de Villefranche d'Astarac.



En grimpant sur les collines, nous passons au dessus des

prairies et pouvons remarquer au loin le liseré lumineux des Pyrénées..



Le chemin tourne et s'enfonce dans les collines verdoyantes.
Le blé d'hiver amène déjà sa lumière..



Le chemin continue dans les bois, conduit à une ascension à flanc de colines. Peut à peu, la végétation s'assèche et se teinte de genêts. Ils seront bordés de jaune d'or au printemps.



Et c'est arrivés en haut de la colline que l'on trouve le plus beau point de vue de la randonnée, avec un paysage à perte de vue des Pyrénées et des collines..





Je continue à flanc de collines, où je ne me retrouve plus seule ☐



Le chemin de randonnée passe de crêtes en crêtes, s'enfonçant

tantôt dans les bois aux teintes d'hiver



Ou offrant de nouveau un exceptionnel point de vue sur les Pyrénées



Sur l'avant dernière coline, nous tournons le regard et retrouvons les champs. Ceux-ci sont labourés et prêts à recevoir les semins de printemps.



Un dernier point de vue Pyrénées



et nous attaquons la descente dans les bois. En rejoignant le sentier d'Art de Simorre, nous croisons les étonnantes structures en bois décoratives des lieux. Celle-ci dispose d'une ouverture avec vue directe sur Simorre



Vue que voici. Au centre, vous pourrez sans mal reconnaître l'église fortifiée en briques rouges



Et nous retrouvons la route qui nous mène à Simorre. Encore

quelques centaines de mètres, et la randonnée sera finie.



C'est ici que je vous laisse. J'espère que cette randonnée vous a plu et vous a permis de vous aérer :).

Bonne journée !

Pain perdu aux champignons, mâche, bleu

Bonjour à toutes et tous,

J'aurais voulu vous retrouver ce matin pour une balade, mais le mauvais temps du Sud Ouest en a décidé autrement. Je vous propose donc en remplacement une savoureuse recette qui a agrémenté notre récente table de Noël.

La préparation des fêtes pour moi rime avec une grande session de « *pillage* » de revue et sites de cuisine. Même si je finir pas en connaître certains par cœur, j'y trouve toujours de nouvelles idées. Parfois, un simple changement de regard, d'état d'esprit, d'envie, vous fait trouver une recette très appétissante, alors qu'elle avait été reléguée dans la catégorie « *bof* » l'année d'avant. C'est le cas de cette idée de pain perdu salé, trouvée dans un « vieux » Saveur Magazine spécial fêtes. Le pain perdu n'est pas dans mes classiques mais cette année il m'a tapé dans l'œil. C'est simple, c'est facile à réaliser et l'on peut l'adapter à ses goûts, – notamment végétariens – . Elle se compose au final :

- d'un pain perdu salé, bien relevé en poivre et muscade
- d'une bonne poêlée de champignons de paris
- de mâche du jardin pour la fraîcheur
- et de piquants morceaux de bleu pour relever.

Le tout se prépare très vite (on peut même gagner du temps en cuisinant les champignons la veille puis réchauffant au moment du service). Côté saveurs, les éléments s'accordent très bien. Côté textures, on retrouve croustillant, du moelleux, du fondant, du piquant, de quoi composer soit même ses fourchettes... Tout mes convives de Noël se sont régalés en appréciant la légèreté de l'entrée. Pour couronner le tout, mes plus si petits gourmands m'ont soufflé l'idée en refaire en plat central pour les mois d'hiver. Comme quoi ☐

J'avais donc envie de partager cette recette avec vous. J'espère qu'elle vous inspirera pour le quotidien ou les fêtes. Bonne journée !



- Pain perdu salé -
poêlée de champignons

Pain perdu salé, champignons, mâche, bleu

Recette : Pain perdu champignons, mâche et bleu

Saison de la recette : Octobre à Mars inclus

Temps de préparation : 20 minutes (en 2 fois)

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 4 entrées:

Pour le pain perdu salé :

- 1/2 à 2/3 de baguette
- 2 œufs
- 15 à 20 cl de lait
- sel, poivre, noix de muscade
- 30 g de beurre + 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour la poêlée de champignons

- 400 g de champignons de Paris
- 2 gousses d'ail (petites)
- 2 échalotes
- 5-6 brins de persils
- sel, poivre
- huile d'olive

Pour la garniture

- 4 poignée de mâche
- 100 g de roquefort ou de fromage bleu

Réalisation

Etape 1 : Poêlée de champignons

- Brossez les champignons, retirez les morceaux abimés et émincez-les.
- Épluchez et hachez les échalotes. Epluchez et hachez l'ail. Lavez le persil, hachez le et réservez le.
- Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive puis placez les champignons et les échalotes. Salez et faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes.
- Ajoutez l'ail. Laissez encore sur le feu jusqu'à ce que les champignons soient bien cuits
- Mélangez avec le persil et réservez.

Etape 2 : Préparation du pain perdu

- Coupez la baguette en tranches de 2 cm d'épaisseur environ.
- Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le lait. Salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade. Faites tremper le pain pendant 5 à 10 minutes.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre avec l'huile.
- Placez les morceaux de pain et faites dorer à feu vif 3 à 5 minutes de chaque côté.

Et pour finir : Dressage

- Pendant la trempette du pain lavez et égouttez la mâche. Coupez le fromage en petits morceaux ou lamelles.
- Préparez les assiettes en répartissant la mâche
- Placez bien chaud le pain et la poêlée de champignons.
- Parsemez de morceaux de fromage

Astuces

- N'hésitez pas à utiliser une baguette rassie ou faire rassir votre baguette 1 journée avant de préparer la recette.
- *Variantes* : vous pouvez aussi ajouter des morceaux de noix ou changer le fromage par du fromage de chèvre.
- *Conservation* : le pain perdu ne se conserve pas, mais vous pouvez préparer la poêlée de champignons la veille et la réchauffer doucement.



Pain perdu salé, champignons, mâche noix.

Crèmes brûlées au pain d'épice

Bonjour à tous et toutes,

A quelques heures de Noël et juste avant de vous laisser aux bons soins de vos proches, j'aimerais vous retrouver pour une dernière idée-recette de dessert de dernière minute. J'espère que cela vous plaira.

Quand je me lance dans la cuisine d'un repas de fête, il ne m'est pas rare de me trouver avec des **jaunes d'œufs** « en excédent ». Et oui : entre les meringues et les mousses, les jaunes sont parfois de côté. Dans ce cadre, je ne résiste que rarement à la gourmandise de préparer des **crèmes brûlées**. Savoureuses, vite préparées, ultra faciles, elles sont parfaites. Et si jamais un de vos convives est vraiment bec sucré, vous avez de quoi lui faire plaisir.

A l'occasion des fêtes, ma variante préférée est la **crème brûlée au [pain d'épice](#)**. D'un côté, ces épices se marient extrêmement bien avec le crémeux du dessert et de l'autre, la croûte de sucre équilibre les épices. Je m'en régale toujours, et nombreux sont les proches qui y ont trouvé leur bonheur. Je voulais donc vous proposer cette idée de crème brûlée pain d'épice en dernière minute. J'espère qu'elle vous plaira.

En vous souhaitant de bonnes fêtes de Noël, je vous dis à bientôt !

*- Crèmes brûlées -
au pain d'épices*



Recette: Crèmes brûlées pain d'épices

Saison de la recette: Fêtes de fin d'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 heure (au four)

Ingrédients

Pour 4 personnes (4 ramequins) :

- 4 jaunes d'œufs
- 60 g de cassonade ou de sucre roux + 4 cuillerées à soupe
- 200 g de crème fraîche entière
- 200 ml de lait
- 1 cuillerée à soupe d'épices à pain d'épices

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la crème

- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Incorporez y la crème, le lait et les épices à pain d'épices. Mélangez bien afin de bien homogénéiser.
- Versez cette crème dans des ramequins, puis mettez au four pour 1 heure à 100°C.
- A l'issue de la cuisson, la crème ne doit plus être liquide mais tremblotante au centre. Si elle n'est pas cuite, poursuivez pour 15 minutes. (Cela peut varier selon la taille de vos ramequins)

- Réservez au frais pendant 4 heures minimum.

Étape 2: Caramélisation

Saupoudrez les crèmes d'une cuillerée à soupe de cassonade puis caramélisez le dessus :

- soit à l'aide d'un chalumeau
- soit avec la fonction grill de votre four (dans ce cas, mettez bien les crèmes sur les étages supérieurs de votre four, et vérifiez la cuisson « temps réel », cela peut aller très vite).

Astuces :

- *A l'avance* : Vous pouvez préparer ces crèmes brûlées pain d'épices étape 1 jour à l'avance. Réalisez la caramélisation (étape 2) avant de servir.
- N'hésitez pas à accompagner ces crèmes brûlées pain épices de petits biscuits comme des sablés de Noël, langues de chat ou tuiles amandes.
- Testez votre mélange à pain d'épice avant de réaliser la crème.. parfois, une note de cannelle en poudre en plus peut être plus bon effet.



Crèmes brûlées pain d'épices

Idées de livres pour amateurs de Nature

Bonjour à toutes et tous,

Avec la proximité des fêtes, je voulais vous proposer un billet d'idées cadeau de dernières minute : des livres qui pourraient plaire aux amateurs de Nature. Quand on adore flâner ou randonnée dans la campagne, la nature, on apprécie les paysages et les décors, mais parfois il nous manque des clés d'interprétations pour comprendre ce que signifie une allure de plante. De même, parfois, on ne sait pas que l'on

passer à côté de petits trésors. Et quelques livres bien choisis peuvent aider. Je voulais partager avec vous 5 bons livres de ma bibliothèque, à offrir ou s'offrir...

- 5 idées de livres -
pour amateurs de Nature



#1 : *Face aux arbres* de C. Drénou

Pour les amateurs d'arbres

Nous regardons tous les arbres, admirant leur forme, leur structure, leur grandeur et parfois cherchant leurs noms. Mais savons interpréter ce que nous voyons ? Estimer l'âge d'un arbre à partir de sa forme ? Deviner quelles épreuves il a passé ? Savoir s'il est en forme ? *Face aux arbres* de C. Drénou est un livre accessible à tous qui nous donne de nombreuses clés d'analyse des arbres pour savoir leur état actuel et leur évolution probable. Il indique aussi les conséquences pratiques à en tirer pour les arbres de nos jardins et pour les garder en santé.

Avis personnel : J'ai trouvé le livre très facile d'accès, bien illustré et ai beaucoup appris après l'avoir lu. Je le recommande clairement pour tout amateur de balade qui regarde les arbres et veut mieux les comprendre.

#2 *La cuisine des arbres* – A.Valat

Pour les gourmands

Si nous regardons les arbres, reconnaissons profiter des arbres fruitiers, nous ne savons pas forcément que les arbres et les haies de nos campagnes regorgent de petits trésors dont on peut profiter tout au long de l'année. Aurélie propose des recettes à bases de 40 arbres ou arbustes communs (frênes,

aubépine, prunier), regroupées saisons par saison. Simples ou complexes, elles permettent d'explorer une palette de préparation et de saveurs souvent peu connues

Avis personnel : j'avais acheté le livre par curiosité et n'avais pas été déçue : on trouve de tout, d'une recette de soupe de potimarron aux châtaignes (pour l'automne) , aux huiles parfumées aux feuilles d'arbre (pour l'été). Certaines ont été de jolies découvertes gustatives. Je conseille pour tous ceux qui veulent découvrir la cuisine sauvage !



#3 – Le génie méconnu et discret des champignons – G.E.Lopez

Un must have de l'automne

Si vous faites de la chasse aux champignons l'automne, vous avez sans doute appris à les reconnaître visuellement et reconnaître leurs habitats de prédilection. Si vous souhaitez aller « sous le capot » et comprendre comment les champignons poussent, leur cycle de vie, la complexité de leur structure, du réseau (« internet ») qu'ils constituent dans le sol, ce livre vous permettra de découvrir leurs secrets.

Avis personnel: Le livre est agréable à lire et bien illustré. Il plutôt complet et donne un bon aperçu de la vie et du génie des champignons. Mais je le trouve parfois complexe et il faut aller sur wikipédia trouver les définitions de quelques termes. A réserver pour ceux qui sont bien motivés à comprendre les champignons

4 « *L'horloge de la Nature* » – P. Wohlleben

Une valeur sûre

On ne présentera pas P. Wohlleben qui a plusieurs livres à son actif sur la vie secrète des arbres et des forêts. Cet opus porte sur les différents signaux qui indiquent l'état de la météo, des plantes, des animaux. Sous nos yeux, de grands ou petits phénomènes se produisent, de nombreux indices permettent de les anticiper et ce livre donne des clés pratiques : Saviez vous par exemple que les pâquerettes sont les meilleures indicatrices de la pluie, en refermant leurs pétales quand la pluie arrive ? Si vous avez envie d'avoir un coup d'avance ou de mieux comprendre votre jardin, vous y trouverez votre bonheur.

Avis personnel : Comme tous les livres de P. Wohlleben, celui-

ci est facile d'accès, ludique et nous ouvre les yeux sur des petits détails que nous ne voyons pas ou ne savons pas interpréter. J'ai beaucoup appris à sa lecture et utilisé nombre de ces astuces pour mieux analyser mon jardin.



#5 – « Éloge de la Plante » – F. Hallé

Pour aller plus loin

Francis Hallé est botaniste et a été professeur à l'Institut de botanique de l'université de Montpellier. Il a plusieurs livres à son actif pour ouvrir les portes de la botanique aux amateurs. *Éloge de la Plante* est un des plus connus. Ce livre dresse le portrait des plantes de l'intérieur et de

l'extérieur, de la forme et structure jusqu'à l'intérieur des cellules. Par comparaison avec le monde animal, il permet de comprendre les différences et les capacités étonnantes des plantes. Le livre comporte aussi de nombreux schémas, ce qui rends les propos accessibles

Avis personnel : Etant assez passionnée de botanique et ayant eu envie d'aller plus loin que les formations en ligne, j'ai trouvé dans Eloge de la Plante énormément d'informations qui m'ont permis de comprendre les plantes de l'intérieur. C'est bien écrit, bien structuré, assez complet et donne beaucoup d'éléments. Si vous êtes un amateur passionné de botanique, je vous le conseille les yeux fermés. En revanche il sera trop complet pour ceux qui veulent rester en superficie.

Et voici, 5 idées de livres pour amateurs de nature à offrir ou s'offrir. Vous pouvez aussi retrouver [quelques suggestions dans le billet ci joint, plus pour application au quotidien.](#)

En espérant que ce billet vous soit utile, je vous souhaite une bonne journée et une bonne préparation des fêtes !.



Idées livres amateurs nature

Confit de canard aux dattes, pommes et épices

Bonjour à toutes et tous,

(Avec un peu de retard) Je vous retrouve ce matin pour une nouvelle idée de plat de fêtes de fin d'année. Celui-ci a été une excellente découverte d'un point de vue gustatif et d'un point de vue praticité/simplicité, donc j'espère qu'elle vous plaira.

Pour être franche avec vous, cette année, je suis complètement larguée sur la préparation des fêtes et en particulier sur la possibilité de « crash-tester » des recettes avant Noël. Le

travail m'a envoyé en déplacements à droite à gauche et j'ai l'impression de passer mes week-end à courir pour au moins accomplir les tâches du quotidien. Il y a eue deux exceptions : les rochers chocolat amande (à retrouver par ici) et la recette du jour. J'ai repéré cette recette dans une vieille revue de cuisine il y a longtemps (un « elle à table » il me semble) et l'avais photographiée au cas où. Elle présentait deux avantages de taille : 1 – être à base de [confit de canard](#) – ingrédient adoré de mes gourmands – 2 – être simple à préparer.

J'ai donc profité un bout de week-end calme avec de généreuses courses au marché pour provisionner les ingrédients puis la cuisiner. Côté facilité, elle coche toutes les cases. Côté saveurs, je peux vous dire qu'elle a séduit toute ma tablée. Le confit est fondant. L'association canard-datte fonctionne du tonnerre. Les pommes et le miel apportent une note sucrée-salée. Les épices la petite touche de pep's qui convient. C'est clairement une recette « valeur sûre » que j'aurais clairement plaisir à ressortir pour Noël ou pour toute autre occasion.

Je suis donc particulièrement enthousiaste à partager cette recette de confit de canard, dattes et pommes avec vous. J'espère qu'elle vous inspirera. Bonne journée ☐

- Confit de canard -
aux dattes, pommes et épices



Recette : Confit de canard aux dattes, pommes, épices

Saison de la recette : Novembre – Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 4 cuisses de canard confites (maison ou non)
- Un peu de graisse de canard
- 200 g de dattes dénoyautées
- 2 à 4 pommes (selon la taille)
- 2 gros oignons
- 1 cuillère à café de cannelle moule
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à soupe de curcuma moulu
- 1 cuillère à café de coriandre
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de xérès
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 30 cl de bouillon de volaille ou d'eau,
- sel, poivre

Réalisation

- Épluchez et émincez les oignons. Lavez les pommes, retirez les trognons et coupez les en quartiers.
- Dans une sauteuse, faites chauffer la graisse de canard puis faites y dorer les oignons émincés.

- Une fois les oignons translucides, ajoutez les quartiers de pomme et faites dorer 2 minutes.
- Ajoutez les épices, poivrez, mélangez pour enrober et retirez les pommes.
- Ajouter le miel, le vinaigre, le bouillon de volaille ou l'eau puis portez à ébullition 3 minutes.
- Remettez les pommes, placez les cuisses de canard, les dattes et laissez cuire à feu doux 10 à 15 minutes.
- Laissez sur feu doux jusqu'à ce que la sauce soit légèrement sirupeuse. Salez et rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

Astuces

- *Variantes* : Vous pouvez remplacer les dattes par des figues ou un mélange de figues et d'abricots secs.
- *Accompagnement* : d'avis unanime de mes gourmands, des pommes de terres sautées ou des röstis sont le meilleur accompagnement.
- *A l'avance* : le plat peut être préparé 24h à l'avance et réchauffé doucement. (Note : Si vous réalisez votre confit de canard maison, faites le la veille pour être certain(e) qu'il soit suffisamment confit)
- *Grande Tablée* : Vous pouvez tout à fait réaliser cette recette pour une très grande tablée avec un x2 , x3 sur les ingrédients. Elle passera bien à l'échelle de la grande tablée sans ajouter de la difficulté.



Confit de canard, dattes, pommes, épices

A découvrir aussi

Des idées d'accompagnement :

- [Gallettes de courge spaghetti](#)
- [Purée de potimarron](#)
- [Pommes de terre tapées](#)



Purée de potimarron

DIY- Un centre de table nature pour Noël

Bonjour à toutes et tous,

Ce matin je vous retrouve pour un de ces Do It Yourself / bricolage « à la sauce Mc Gyver » pour Noël. Vous êtes nombreu(-ses)(-x) à les apprécier donc j'espère que cette idée de dernière minute vous inspirera.

Comme échangé sur un précédent billet, cette année je suis « à

la ramasse » pour la préparation des fêtes et le test de recettes comme d'idées de décorations. Le sapin a bien trouvé sa place dans le salon début décembre, mais pour le reste me retrouve ce week-end du 20-21 décembre à établir le menu complet pour 8 convives et finir la décoration de la maison. C'est là que j'apprécie d'avoir stocké dans mes papiers / cartons des idées testées les années précédentes, comme le centre de table que je vous propose ici.

Le concept (initialement déniché sur Pinterest il y a deux ans) est ultra simple : Si vous avez :

- une tranche de bois ou une vieille planche de bois
- quelques petits branchages
- quelques décorations de Noël légère
- et un conjoint capable de percer quelques trous dans la planche

En 10 minutes, vous avez un centre de table décoratif et naturel. Je l'avais réalisé il y a deux ans pour les fêtes et entendu du « *Tu as trouvé cela chez Ikea ? Non, dans mon jardin !* ». L'idée avait été stockée dans mes papiers, sans avoir eu le temps de la publier.

Allant la refaire dans quelques heures, je partage le concept avec vous.. en espérant que cela vous inspirera. Bonne journée !



- DIY : Centre de table pour Noël -

DIY : Centre de Table de Noël Nature

Matériel

- 1 tranche de bois ou une petite planche
- 1 perceuse
- quelques petits branchages
- (Facultatif) petites graminées
- Décorations de Noël légères (boules en plastique, cheveux d'anges..)

Réalisation

- Dans la tranche de bois, percez des trous de taille suffisante pour glisser vos branchages et idéalement les coincer.
- Si vous souhaitez pouvoir déplacer régulièrement le centre de table, sur la face du dessous, placez un peu de scotch pour former le « fond » des trous.
- Insérez des branchages dans les trous (cf. ci dessous)



- Répartissez vos décorations de Noël dans les branchages ou sur le sol du centre de table. Pour ma part j'ai opté pour
 - 3 boules dans les branches
 - Des cheveux d'ange au sol pour la brillance,
 - une pomme de pin au sol pour un côté nature.

- Disposez votre centre de table à l'endroit désiré.

Astuces :

- Même si cette décoration est nommée centre de table, vous pouvez l'utiliser pour décorer une table basse, un buffet,...
- Pour les branches, privilégiez des branches d'arbres ou arbustes assez droites et dures (prunier, orme, aubépine). Évitez les branches pliables facilement (cornouiller...)
- *Variante* : Pour décorer votre centre de table, vous pouvez aussi opter pour peindre les branches avec de la peinture brillante.
- *Recyclage* : A la fin des fêtes, placez les branches au compost, rangez les décorations de Noël et placez la tranche de bois au grenier. Vous pourrez la ré-utiliser pour d'autres occasions.



Centre de table Nature pour Noël

Rochers chocolat amande

Bonjour à toutes et tous,

Cette recette ne sera sans doute pas celle qui présentera le mieux pour les fêtes mais je peux vous assurer que c'est une petite bombe de gourmandise. ☐

Pendant la période des fêtes, j'apprécie énormément de pouvoir préparer et offrir des **biscuits de Noël**. Sablés, au chocolat, ou épicés, ils sont toujours la petite attention qui marque la période festive. En revanche, je ne m'aventure que rarement dans tout ce qui est **truffes aux chocolat**, mes premiers essais ayant été un échec. Néanmoins, mes plus-si-petits gourmands étant dans une période chocolat cette année, il m'a fallu reconsidérer l'affaire.

L'autre jour, en cherchant justement une bonne recette de truffes, j'ai retrouvé dans un « vieux » bouquin une recette de **rochers au chocolat** à 2-3 ingrédients : du chocolat, des gavottes, et de la pâte à tartiner. La simplicité enfantine de la recette m'a plu, comme sa gourmandise. Ni une, ni deux, j'ai provisionné les gavottes et tenté. Petite adaptation néanmoins, à la place de la pâte à tartiner, une simple purée d'amande. Si visuellement le résultat n'est pas exceptionnel, je peux vous assurer que cela a régalé les plus si petits gourmands et tous les visiteurs de passage. Chocolat amande croustillant à un petit (grand) goût de « reviens-y » tellement c'est bon. Mes rochers n'ont donc pas fait long feu.

Je voulais donc partager cette recette de rochers chocolat amande avec vous, en espérant que cela vous inspirera. Vous

pouvez aussi remplacer la purée d'amande par de la purée de noisette si vous préférez. Bonne journée !



Recette : Rochers chocolat amande

Temps de réalisation : 15 Minutes

Ingrédients :

Pour 12-15 rochers (selon la taille)

- 200 g de chocolat noir
- 150 g de gavottes
- 50 g de purée d'amande.

Réalisation :

- Dans un saladier, placez les gavottes et écrasez les en petites miettes.
- Faites fondre le chocolat. Une fois fondu, mélangez la purée d'amande.
- Versez le chocolat sur les gavottes et mélangez pour bien enrober.
- A l'aide de cuillères, formez des petits tas que vous placez dans des caissettes ou sur une plaque de cuisson four.
- Laissez bien refroidir avant de déguster.

Astuces :

- Privilégiez un chocolat de couverture, ou un chocolat type côte d'or. Evitez le chocolat patissier.
- Si le chocolat noir est trop fort pour vous, mélangez avec 100 g de chocolat noir, 150g de chocolat au lait.

- Variante : Remplacez la purée d'amande par de la purée de noisette ou de sésame.



Rochers chocolat amande
