

Pesto de fleurs de moutarde sauvage

Bonjour à toutes et tous

Le printemps est bien démarré dans le Gers, en témoigne l'apparition des fleurs basses dans les prairies, comme la sortie des premières fleurs de chou potager ou de moutarde sur les bords de route.

Petits flans de poireaux

Bonjour à toutes et tous,

Alors que l'hiver se termine, la diversité sur les étals de fruits et légumes baissent. C'est le moment où nous retrouvons les valeurs sûres des légumes rustiques du potager tels que les poireaux, blettes, carottes

Balade Botanique – Au ras des pâquerettes (début Mars 2024)

Bonjour à toutes et tous,

Avec le printemps qui se lance, je vous propose de (re)partir en balade botanique pour découvrir l'arrivée des fleurs de saison. En cette début Mars, la végétation semble sortir de sa torpeur hivernale (...)

Flan pâtissier crémeux

Bonjour à toutes et tous

Savez-vous que le flan pâtissier est re-devenu tendance dans les pâtisseries haut-de-gamme. Plusieurs magazines de cuisine et JT se sont emparés du sujet depuis quelques semaines et nous montrent à la fois comment la recette est facile mais aussi jusqu'où il est possible de la raffiner. J

Menus de saison – Mars

Un billet de recettes de saison pour agrémenter les menus mars. Des recettes faciles, variées pour ne pas être à court d'idées.

Fondue de blettes à la moutarde

Bonjour à toutes et tous,

Si vous cherchez un accompagnement de saison, facile à préparer et qui devrait mettre beaucoup de monde d'accord, vous êtes au bon endroit.

Un des légumes qui a clairement fait son retour en force c'est

la blette. Peu onéreuse ou assez facile à cultiver (voire envahissante au potager), on la retrouve aisément dans les paniers de légumes. Si la recette la plus classique est le gratin (en sauce), elle se cuisine de multiples autres façons. On peut notamment la préparer sous forme d'une délicieuse fondue crémée. Je n'irais pas jusqu'à dire que cela peut entièrement remplacer la fondue d'épinards, mais on s'en rapproche. C'est donc clairement un bon plan accompagnement à connaître.

Je voulais donc vous proposer cette recette de fondue de blette, en espérant que cela vous inspire. Bonne journée !



– FONDUE DE BLETTES –
A LA MOUTARDE

Recette : Fondue de blette à la moutarde

Saison de la recette : Novembre à Mai

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 botte de blettes
- 4-5 cuillérées à soupe de crème
- 1 à 2 cuillérées à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Réalisation

- Détachez les côtes de blette du pied puis lavez les soigneusement.
- Détachez les côtes des vert, retirez le pied dur, puis émincez les côtes finement. Si elles présentent des fils un peu durs, retirez les. Émincez également la moitié des feuilles de vert puis réservez le reste pour une autre recette.
- Épluchez puis hachez l'ail.
- Dans une sauteuse, faites chauffer un peu d'huile d'olive puis faites y revenir l'ail et le vert de blette une petite minute.

- Ajoutez les côtes émincées et faites revenir 5 minutes à feu vif.
- Couvrez, baissez à feu doux, puis laissez mijoter jusqu'à ce que les côtes soient fondantes (environ 15 minutes).
- A l'issue de ce temps, ajoutez la crème, moutarde, sel, poivre puis mélangez bien. Laissez encore à feu doux pendant 15-10 minutes et servez aussitôt.

Astuces :

- *Variante:* Vous pouvez changer l'assaisonnement avec du curry, curcuma
- A l'avance : La fondue de blette peut se préparer aisément 48H à l'avance. Conservez au réfrigérateur.



Fondue de blettes à la moutarde (facile)

Idées Jardin : Arbustes fleuris de fin hiver (et résistants au sec)

Bonjour à toutes et tous,

Alors que l'hiver semble se terminer, je vous propose aujourd'hui de flâner dans mon jardin. Avec le réchauffement climatique, il me semble indispensable d'adapter mon jardin aux bouleversement climatiques tel que la sécheresse en été et l'arrivée de plus en plus précoce du printemps.

Beignets d'oignons

Bonjour à toutes et tous,

Il y a eu un raté dans le planning de publications sur le site car je souhaitais partager la recette suivante avec vous pour Mardi Gras. Tant pis, vous pourrez l'utiliser ce week-end ou pour toute autre occasion d'apéritif hivernal.