

Gâteau crumble aux pommes (« Kilimandjaro »)

Bonjour à toutes et tous,

Alors que les tempêtes balayent le pays et que l'on est confinés à la maison, une bonne part de gourmandise réconfortante m'a paru des plus appropriés. En cette saison, on ne va pas se mentir, c'est sans doute les recettes aux pommes qui sont les plus appréciés

Bocaux Déco d'Automne

Bonjour à toutes et tous

L'arrivée de l'automne m'a fait retrouver mon côté « bricolage façon Mc Gyver » de petits objets déco nature. En effet, même si cela peut paraître assez idiot, j'apprécie de changer quelques petits objets avec des décors de saison en matériaux naturels. En automne en particulier, il y a pléthore de matériaux disponibles : feuilles, bâtonnets, baies, cynorrhodons, ...

Graines de courge grillées aux épices

Bonjour à toutes et tous,

La « saison » des courges est bien ouverte pour le plus grand

bonheur de nos assiettes. Mais, sans doute comme vous, j'ai toujours un regret quand je prépare de la courge – et en particulier du potimarron rôti – quand je vois la quantité de graines qui finissent au compost.

Purée de potimarron

Bonjour à toutes et tous

L'idée que je vous propose aujourd'hui est loin de révolutionner la cuisine mais c'est une recette pratique, facile et ô combien utile pour le quotidien. ☐

Le [potimarron](#) fait partie des courges préférée à la maison, qu'elle soit rôtie, en soupe ou encore en tant que composants de plats plus élaborés (salades, pâtes, etc). Avec sa texture ferme et son absence de beaucoup d'eau (comme ses confrères potirons), elle fait aussi des merveilles en purée. Préparez-en à l'avance et vous avez à convenance un accompagnement chic (pour quasiment toute viande ou poisson), un accompagnement de dernière minutes ou encore un composant de bol (veggie) bien réconfortant. Le petit truc en plus pour la saveur est de précuire le potimarron avec un peu d'oignon ou de vert de poireaux. Cela va à la fois parfumer la purée et limiter la note trop sucrée qu'on peut parfois lui reprocher. Avec cette astuce, vous avez là un de mes basiques de l'automne ou début d'hiver, et un basique que j'itère à foison.

Comme la saison des potimarrons est ouverte, j'avais envie de partager l'idée avec vous. Elle est là à minima pour vous rappeler ce type de mets, au mieux vous inspirer dans votre cuisine du quotidien. J'espère que cette recette de purée de potimarron vous permettra de vous régaler. Bonne journée !

– PURÉE DE POTIMARRON –



Purée de potimarron

Purée de potimarron



Une recette facile et savoureuse de purée de potimarron. Elle fera des merveilles en toute saison, en accompagnement ou dans un bol réconfortant.

Saison de la recette : Mi Septembre – Mars

Pour 4 personnes :

- 1 potimarron de 1 kg
- 2-3 feuilles de vert de poireaux
- 1 morceau d'oignon
- 100 à 150 ml de crème fraîche (ou de crème végétale (amande, avoine))
- noix de muscade
- sel et poivre

1. Lavez le potimarron, coupez le en deux et retirez les grains. Coupez la chair en gros dés.
2. Dans une casserole, disposez les dés de potimarron, les feuilles de vert de poireau, l'oignon, et un petit fond d'eau. Couvez, portez à feu moyen, et laissez cuire jusqu'à ce que le potimarron soit fondant. (cf *)
3. Retirez les feuilles de poireau et l'oignon. Mixez le potimarron, mixez le tout et incorporez la crème.

4. Poivrez, râpez un peu de noix de muscade, salez à convenance.
5. Servez la purée potimarron bien chaude

- (*) Variante : Faites cuire à la vapeur l'ensemble des ingrédients.
- *Accompagnement de* : viande blanche, saint jacques, œufs, lentilles vertes conviennent bien.
- Si vous préférez une purée très épaisse ou avez déjà quelques pommes de terres cuites dans votre réfrigérateur, vous pouvez très bien les ajouter

Accompagnement, Légumes
Française
purée potimarron

Découvrez aussi:

Des idées qui accompagneront la purée de potimarron

- [Purée de patidou, lentilles, noix](#)
- [Filet mignon rôti au four](#)
- [Joues de porc à la bière et à la moutarde](#)



Joues de porc bière et miel

Une nouvelle page s'ouvre

Bonjour à toutes et tous,

Après un peu plus deux mois de mise à l'arrêt et le projet de fermeture du blog, – comme indiqué par mails aux abonnés – je vous propose aujourd'hui de faire redémarrer la locomotive « *Au Fil du Thym* » et d'embarquer pour un nouveau voyage.

Rédémarrer ?

Je ne vais pas vous le cacher, courant juin-juillet je ne touchais plus terre entre avec ma nouvelle vie professionnelle faite de multiples déplacements, les impacts qu'elle avait sur

la famille, sur l'organisation du quotidien et même des week-end. Je devais mettre tellement d'énergie mentale dedans que je n'en avais plus pour le blog et en particulier pour encaisser les critiques gratuites (Note: l'été est la période « *botox* » du blog où je me me fais souvent traiter d'empoisonneuse car je propose des recettes de conserves maison alors qu'il y a un risque (très mineur) de botulisme dans les conserves). Sur le tas s'ajoutait le fait que mon plus grand débutait sur les réseaux sociaux et me faisait des scènes car ses copains pouvaient voir (un fragment de) sa vie privée sur le blog. Le blog étant un *loisir*, je savais depuis le départ qu'un jour la vie pro/perso m'obligerait à l'arrêter et j'étais sûre d'avoir atteint ce point.

Je m'attendais à vous décevoir mais je n'imaginais pas à ce moment que cela serait un tel « choc » pour certains d'entre vous ainsi pour nombreux proches et moins proches (y compris ceux qui s'empressaient de m'envoyer un SMS à 9H du mat pour reprocher une fôte d'orthographe dans un billet posté à 6H...). Beaucoup m'ont dit regretter de perdre leur « *meilleure liste de recettes de légumes* » ou leurs « *balades botaniques* » et me dire « *préférer ton site au bazar d'internet* ». Même mon plus grand m'a dit « *ne pas vouloir cela* » et qu'on pouvait peut être « *faire cohabiter les deux (ie. le blog et sa vie numérique)* ».

Une fois les vacances d'été passées, plusieurs amis se sont mobilisés pour (je cite) « *sauver le soldat au fil du thym* ». Nous avons passé quelques Visios-Apéros-Discussions où il m'ont fait « cracher » ce qui n'allait plus et retrouver ce que j'attend(ai)s du blog (un espace où partager mes petits bonheurs nature et un prétexte pour aller prendre des photos ou tenter de nouvelles recettes !). D'autres Visios-Apéros-Discussions ont suivi pour définir une solution ménageant mes disponibilités réduites et la survie/poursuite du site. Si la solution me plaisait, je préférais laisser passer septembre pour terminer la réorganisation de la vie familiale.

Pour relancer « Au Fil du Thym », il fallait aussi gérer les nombreux bugs auquel mon blog faisait face. (la moitié des photos avaient disparu, il me fallait 1/4 d'heures pour accéder à l'interface d'édition..). Un ami ingénieur – et significativement plus doué que moi en informatique – s'est alors proposé de m'aider. Après quelques heures, son constat était sans appel : le blog étant « vieux », ayant eu droit à différentes « versions », (je cite) « *les fichiers et la base de donnée SQL étaient incohérents* » ... et il n'y avait que faire un « reset » en effaçant tout et rechargeant manuellement tout si l'on voulait remettre tout au propre. Fin septembre, cet ami a même posé un jour de congé pour m'aider dans ce « reset ». C'est la veille que j'ai averti tous les abonnés.

Nous y sommes : reset fait, site assaini et fonctionnel. Vous avez devant vous une « nouvelle » version du site « Au Fil du Thym ». La peinture n'est pas fraîche, tout le contenu n'est pas revenu, mais vous pouvez y reprendre vos habitudes. Et il y a quelques nouveautés :)

Quoi de neuf dans cette nouvelle version ?

Sur le fond/ ligne éditoriale

Le « *blog* » est devenu un « *carnet nature et recettes* » (cf. logo) sur lequel on peu flâner à sa guise. J'y évoquerais beaucoup moins les anecdotes du quotidien (pour satisfaire mon plus-si-petit-gourmand) avec des introductions plus courtes dans chaque billets.

La ligne éditoriale s'est vraiment recentrée sur les sujets sur lesquels je me sens pertinente et ne suis pas en « *syndrome de l'imposteur* ». Vous retrouverez donc

- les recettes de saison (fruits, légumes, légumineuses...)
- les recettes aux plantes et DIY « McGyver » (ie. 1 bâton

de fenouil, 1 ficelle..)

- l'[herbier de campagne](#)
- les balades nature
- et une nouveauté : les [galeries photos](#) pour redonner un espace à mon affection à la (macro)photo nature

Une **sélection** des anciens billets correspondant à ces thème sera rechargées manuellement (Je ne peux pas faire autrement...) et au fur et à mesure de mes disponibilités. Je priorise par la saison. Mais vous avez des **urgences/recettes préférées, n'hésitez pas à me le signaler par mail/commentaire, cela m'aidera.** Il y aura aussi **quelques billets nouveautés/surprises que je n'ai jamais réussi à poster.** Donc n'hésitez pas à fouiller même si vous pensez connaître le site par cœur ☐

Sur la forme

A nouveau site, nouveau logo. :)



(Sans jeux de mots) La page d'accueil à été reformatée pour être plus accueillante et inviter à aller flâner. La zone « **c'est de saison** » sera modifiée tous les 15j pour vous proposer différents thèmes ou billets de saison.

Vous avez maintenant à disposition un « **mode sombre** » activable dans l'en tête. Il demande moins d'énergie au Pc/tablette/smartphone pour afficher et fatigue moins à lire.



Les plus pressés d'entre vous auront sans doute repéré que toutes les recettes/tutoriels ont maintenant des **jolis encadrés**. Vous avez aussi clairement **la saison où l'on peut réaliser la recette/tutoriel**. (Exemple ci-dessous)

Recette : Crumble pomme raisin frais

🕒 Saison de la recette : Septembre-Novembre

🕒 Temps de préparation : 20 minutes

🕒 Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Et tout en bas des billets, vous avez encore les boutons imprimer/télécharger en pdf & co.

[L'herbier](#) a aussi en droit à un petit reformattage.. et j'ai (sur les deux mois d'arrêt du blog) eu du temps pour y charger de nouvelles plantes. On se rapproche des 1000 !

Comme avant, le site est toujours 0 publicités, 0 billets sponsorisés ou invité, 0 placement de produits,...

Et pour finir, les chasseurs invétérés de fôtes d'authaugrafe, de fautes de frappe, ou autres imperfections pourront reprendre leur chasse habituelle (par contre, évitez les SMS à 9h du mat...). Je n'ai et n'aurais pas le temps de vérifier 100 fois l'orthographe, la conjugaison, la grammaire et la ponctuation de chaque billet avant de le poster.

Sur les commentaires

Comme avant, les commentaires seront libres. Il y a « juste »

une validation manuelle au premier commentaire, mais je n'ai pas le choix si je veux éviter le spam. Par contre, je vais être assez intransigeante sur la **bienveillance** des commentaires : les rageux, les non-constructifs, finiront direct à la poubelle.

Quelle est la suite ?

(Outre le rechargement des anciens billets) Je prévois une fréquence de publications de **3-4 billets par mois** : alternant recettes et « autre » : balade, tutoriel aux plantes sauvages, etc.. au fil des saisons et de la nature. C'est une fréquence assez compatible avec ma nouvelle vie pro. Contrairement à avant, il n'y aura pas forcément de publication dédiée aux « évènements calendaires » (i.e. Noël, Halloween..) ne pouvant gérer ces obligations.

La **newsletter**, va être rétablie à raison **d'une fois toutes les 2 semaines**. **Pour les anciens abonnés, vous devriez normalement la recevoir automatiquement**. Pour les autres, vous pourrez vous inscrire avec le bandeau à droite sur les billets. Il n'y aura plus de notifications de billets, vu la fréquence de post. Mais n'hésitez pas à venir ici par vos propres moyens ☐

Pour les commentaires, **je ne répondrais que si j'ai le temps**. Je vais sans doute être obligée de faire des choix entre vos commentaires, donc ne tenez pas rigueur si je ne vous réponds pas.

Et enfin, côté réseaux sociaux, les profils facebook, instagram et pinterest du blog ont été effacés et **je vais pas les relancer**. En étant franche, j'ai gagné beaucoup de temps et de « sérénité mentale » à ne plus y aller, je souhaite conserver cette « sérénité ». « Au Fil du Thym » restera un simple site web (dépassé, non tendance, et absolument pas conformes aux valeurs des « créateurs de contenus »... et c'est tant mieux !)

A vous !

Vous avez ici toutes les informations pour reprendre vos habitudes sur le site. :)

A noter que la peinture n'est pas à 100% sèche, il peut rester quelques petits bugs, liens manquants, etc donc n'hésitez pas à le signaler par mail. De même, si vous souhaitez voir revenir rapidement certains billets/recettes, n'hésitez pas à me l'écrire.

J'espère que ce « *Au Fil du Thym* » nouvelle mouture vous plaira et fera votre bonheur.

A bientôt pour la suite !

Crumble de pommes et raisin frais

Bonjour à toutes et tous,

Même si les températures ne l'indiquent pas, nous sommes arrivés à l'automne et les étals se sont chargés des trésors de saison : choux, courges, pommes, raisin. De nouvelles saveurs apparaissent donc dans les assiettes, de l'apéritif au dessert.

Premiers jours d'automne

Bonjour à toutes et tous,

Ces premiers jours d'automne possèdent à la fois la fraîcheur vivifiante des matinées et la chaleur des après-midi ensoleillés. Alors que j'ai tendance à être matinale, j'apprécie énormément pouvoir partir flâner quelques moments sur les chemins agricoles le soir avant de dîner. Pour peu que mes gourmands ne soient pas pressés, cela se transforme en balade à plusieurs jusqu'à la tombée du jour. C'est l'une d'entre elle que je vous propose en photos.

Nous descendons vers le petit lac où je sais que le bal des floraisons continue. Menthes, [Pulicaires](#), Chanvre d'eau sont au rendez-vous pour colorer cet automne. Le [bident feuillu](#), tout aussi discret soit-il dans ses fleurs, apporte une sacrée palette de couleurs de feuilles et de tiges : vertes, rouges, jaunes...



Pulicaire



Bident feuillu

A côté, je retrouve mon spot favori de sucisses des prés.... qui régale les butineurs en passant.



Succisse des prés

Faisons le tour de la colline. Au travers des haies, la lumière d'automne transperce le feuillage en lui donnant des allures transparentes.



Dans les haies, avec la fin septembre on peut aussi apercevoir les guirlandes colorées formées par les baies de bryone sauvage. Après avoir envahi les arbustes de leurs longues vrilles, ses plantes finissent leur cycle dans un amusant appel à la période (approchant!) de Noël.



Nous continuons la balade en remontant sur la colline. D'ici, on peut apercevoir loin le tracé des champs et des bosquets. En cette période, l'ensemble des cultures a été récoltées, laissant la terre nue ou sous quelques pailles abandonnées. Les agriculteurs sont à l'ouvrage tous les soirs pour préparer la terre au nouveau cycle de culture. D'ici quelques semaines, nous verrons fèves et blé d'hiver pointer le bout de leurs feuilles. Les champs dorés repasseront au vert.



© Au Fil du Thym

Alors que la lumière descend, elle prends de plus en plus de teinte dorées qui colorent même les feuilles des ormes. On se croirait presque arrivé au bal de couleur de Novembre.



Nous arrivons en haut de la colline pile au coucher du soleil. C'est le moment où la végétation prends des allures d'ombres chinoises. Ici s'aperçoit l'ombre d'un chêne, là d'un cognassier.. sans oublier le lointain horizon des collines du Gers et ses châteaux d'eau. Dans ces moments là, difficile de comprendre les envies d'ailleurs alors que l'on a tout à côté.



© Au Fil du Thym

Le soleil c'est couché, nous redescendons en courant. Alors que les collines et leurs champs passent à l'obscurité, la ligne de crête des Pyrénées se détache bien dans le ciel clair. Bientôt le voile de la nuit recouvrira tout.



© Au Fil du Thym

Je vous passe la fin de la balade premiers jours d'automne qui est moins poétique et c'est fini à la lumière des téléphones portables. Et oui, nous avons trop trainé ☹

En vous souhaitant une belle journée

Tortilla à la roquette

Bonjour à toutes et tous,

Le mois de septembre invitant à la cuisine facile et rapide pour se concentrer sur les préoccupations de la rentrée, j'avais envie de partager avec vous une idée dans ce thème.

Pour l'anecdote, le hasard des déplacements professionnel m'a emmené plusieurs fois en Espagne avec des collègues, collègues qui ont eu vite fait de nous (me) trimballer dans des bars à

tapas pour les dîners (En tout bien, tout honneur, bien entendu). Ces sorties ont été l'occasion d'explorer quelques classiques des tapas espagnols comme les fameux [padrons grillés](#) (qu'on retrouve dans le Gers). Je suis particulièrement tombée fan des **patatas bravas** et des **tortillas** pour leur goût et leur simplicité.

La tortilla est un plat que j'ai assez vite itéré à la maison, car elle a le mérite d'être peu onéreuse, peu complexe, et être raisonnablement bien appréciée par mes gourmands. Certes, je n'arrive pas à avoir le tour de main de la cuisson de là-bas, mais cela reste un très bon plat pour régaler rapidement. Quand la saison le permet (comme en septembre) quelques herbes du jardin comme de la roquette s'invitent sur le dessus avec une note poivrée et herbacée. Vous ajoutez une salade de tomates ou d'autres crudités, pour composer un repas équilibré.

Je voulais donc vous proposer l'idée de cette tortilla roquette pour vous rappeler cette recette ou vous inspirer. Je suis sûre que vous saurez en tirer une bonne idée pour vous et vos convives. ☐

Bonne journée !



- Tortilla -
pomme de terre et roquette

Recette : Tortilla roquette

Saison de la recette : Toute Avril à Novembre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 6 œufs
- 1 oignon
- 600 g de pomme de terre (déjà cuites)
- 2 poignées de roquette
- 1 à 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Réalisation

- Épluchez et hachez l'oignon. Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive.
- Coupez les pommes de terre en rondelles, ajoutez-les aux oignons et faites les dorer légèrement.
- Battez les œufs en omelette avec sel et poivre, versez-les dans la poêle.
- Lorsque le dessous est cuit, retournez la tortilla avec une assiette, remettez dans la poêle et laissez cuire ensuite jusqu'à ce que le 2eme côté soit pris.
- Retournez dans le plat de service, parsemez de roquette et servez aussitôt.

Astuces :

- Conservation : La tortilla se conserve 2 jours au frigo, bien emballée ou dans une boîte hermétique. Elle peut se consommer froide ou tiède.
- Variante : Pour une note épicée, ajoutez sur le dessus Une pincée de paprika fumée. Pour une note plus fraîche, remplacez la roquette par de la ciboulette. Et forcément, pour les amateurs de chorizo, avec du chorizo cela sera encore meilleur. □



Tortilla roquette (du jardin)
