Escargots aux olives

Bonjour à toutes et tous,

Comme nous n'avons quasi pas bougé de la maison (ou presque) cet été, la maison a souvent pris des allures d'auberge espagnole et fréquents ont été les repas en grande tablée. A ce moment là, j'apprécie de pouvoir proposer un peu plus que l'ordinaire, avec notamment des grignotages apéritifs.

Poêlée de haricots tarbais, haricots verts, tomate

Bonjour à toutes et tous

Sur la fin-juillet — mi-août, c'est généralement le temps des haricots dans mon potager. Mais cette année — sans doute vivez vous la même chose — les récoltes sont assez catastrophiques : Les rames n'ont quasi pas poussé, et pour les haricots verts, seuls ceux plantés à l'ombre sous un pêcher ont un peu donné.

Terrine de fruits d'été

Bonjour à toutes et tous,

Depuis que ma famille est arrivée dans le Gers, l'été, la maison ressemble souvent à une auberge espagnole. Les Papys et Mamies viennent chercher ou ramener les plus-si petits gourmands. Des amis en transit vers leurs lieux de vacances font le détour

Gaspacho andalou et brochette de pain grillé

Bonjour à toutes et tous

« Quand y'en a plus (de canicule) et bien y'en a encore » disait Stromae. C'est repartit pour une troisième canicule de l'été 2023 (que ceux qui paniquent aussi lèvent la main ..). Alors je vous propose une petite idée « fraîche » pour varier vos repas : un gaspacho.

Astuces : Protéger son jardin de la sécheresse

Cet été est clairement difficile, pour nous, la nature et nos jardins. Entre la sécheresse et les longues vagues de chaleur / canicule, l'été 2022 est une bataille pour faire survivre le jardin

Pickles de courgettes express

Bonjour à toutes et tous,

J'aimerais vous proposer aujourd'hui une petite idée à la c## pour condimenter vos salades d'été. On a tous nos classiques,

de la salade élaborée à celle de flemme, que la salade soit complète, juste un accompagnement, que de tomates ou autres

Accras de morue (faciles)

Bonjour à toutes et tous

Mon Mari a depuis toujours été un grand fan des accras de morue. Dans ces plus jeunes années, il connaissait un restaurant antillais donc c'était la spécialité et s'en régalait et quand je me suis intéressée à la cuisine, il m'a vite dit « Si tu savais les faire, cela serait génial »

Balade Botanique — Résister à la sécheresse (Juillet 2022)

Bonjour à toutes et tous,

J'ai dû décaler ce billet en raison de la canicule de la semaine dernière, mais a présent que les températures étant plus raisonnables, nous pouvons y aller : balade botanique juillet 2022 pour tous. Et cette fois, nous ne partons pas le matin (ndlr : je passe mes matins à l'arrosage) , mais à la nuit tombée, dans les couleurs roses et chaudes du crépuscule.

Vous l'avez sans doute tous constaté : la Nature a souffert lors de la vague de chaleur de Juin, et lors de cette dernière vague de canicule. Combiné à la sécheresse, les conditions sont rudes pour les plantes sauvages. Les haies et bois sont des refuges protecteurs pour les plus fragiles. Dans les prairies et les friches, seules les plantes les plus aptes à supporter la chaleur et le sec résistent. Je vous propose donc ce soir de partir à la rencontre de ces plantes robustes à la canicule. Nous allons flâner dans une grande friche en cours de transformation en prairie et y rencontrer ses plus robustes habitant(e)s.



Débutons sur le haut de la prairie, là ou la terre est plus sèche et plus favorables aux plantes rustiques. C'est par exemple le terrain de jeu favori du **chardon-Roland** ou **panicaut champêtre**, une plante vivace. Que son allure de chardon ne vous induise pas en erreur, ce n'est pas une *Asteraecea* comme le chardon, mais une Apiaceae.. comme la carotte sauvage. Hauteur jusqu'à 60 cm, tige robuste, des épines sur ses feuilles, faites elle picote si vous la frôlez. Mais s'il en pousse à foison à côté de chez vous, n'hésitez pas à

l'utiliser dans vos bouquets secs d'automne/hiver. C'est très joli.



A côté du chardon roland se trouve nombres fleurs de centaurée. Les centaurées rassemblent une large variété de plantes à infloresence rose, donc la distinction est assez complexe. Cela se joue souvent sur l'involucre (= la partie basse de la fleur, qui sert de réceptacle à la fleur) et à la forme de ses écailles. Par ce que les écailles sont ici cillées, je pense qu'il s'agit de la courante centaurée jacée





A quelques pas de là, les **centaurées scabieuses** se distinguent (aisément) par une involucre, bien rebondie, avec des écailles aux bords noirs. Elles sont plus précoces que les jacées, et si vous regardez le pied, vous verrez qu'elles possèdent de jolies feuilles vert-gris bien découpées sur la rosette basale.



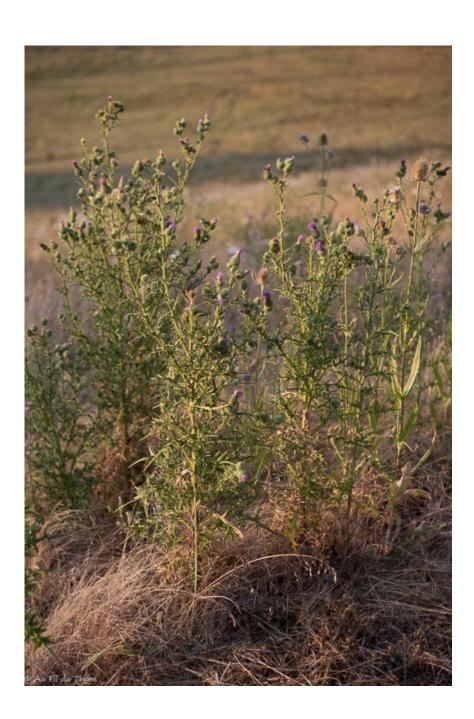
A côté des centaurées, impossible de passer à côté de **l'origan sauvage**. Si vous avez les sens en éveil, vous pouvez même le reconnaître à son odeur ! Poussant en touffes assez larges, présentant des tiges surmontées de têtes florales roses, il fait le bonheur des papillons comme des promeneurs. Les feuilles sont directement utilisables pour condimenter vos salades, ou à sécher pour l'hiver



L'origan a une « fausse amie » en cette saison, qui partage têtes fleuries de rose et résistance au sec : la **sarriette commune (ou clinopode commun)**. Il se distingue par une tête poilue, ce que n'a pas l'origan



Dans les fleurs roses de saison, nous croisons un peu plus loin un spot de **cirse commune**. Le petit nom de cirse vient du mot « cirsion » qui désignait en latin une sorte de chardon censé lutter contre les varices (grec kirsos = varice) (source : wikipédia). Elles se distinguent des chardons en formant en fil de floraison des aigrettes (ou pappus) plumeuses, tandis que les chardons ont des poils simples. Pour les détenteurs d'un potager avec des artichauts, regardez vos fleurs artichauts.

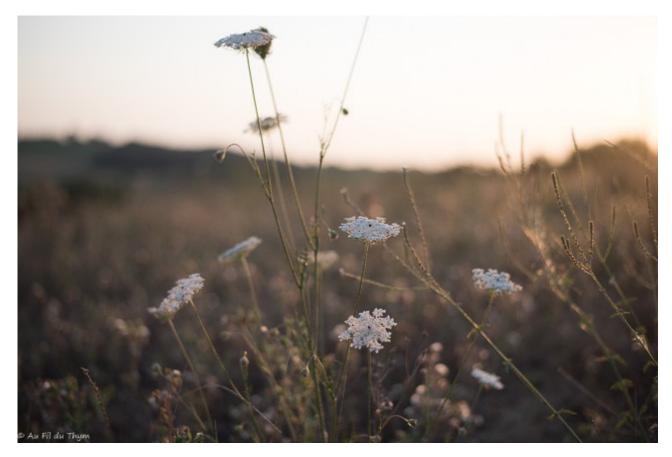




A côté, de très grande taille, impossible de passer à côté des cardères sauvages (qui ne sont pas des chardons et ne sont pas prisés par les ânes), qui ont vite fait de se répandre et d'alimenter les bouquets secs.



Fllottant dans le vent, impossible de passer à côté de nos vaillantes carottes sauvages. La carotte sauvage est une des fleurs des champs les plus robustes au sec et à la chaleur. Sa résistance m'épatera toujours, comme sa promptitude à envahir les prairies. Mais que le nom de carotte ne vous trompe pas, la racine n'a pas d'intérêt culinaire en cette saison : bien que comestible, elle est très fibreuse. Par contre, les graines, quand elles sont vertes, sont réputées très gouteuses et intéressantes pour parfumer les pains et gâteaux. (source ici)



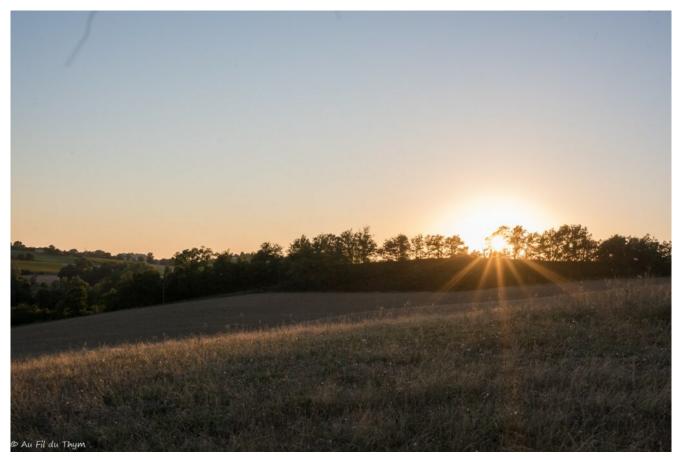
Terminons cette balade botanique juillet 2022 par quelques plantes sauvages dont sont inspirées celles de nos potager. Grande, fine, aux délicates fleurs violet pâles, voici la verveine officinale, la vraie de nos régions. Notre verveine citronnelle est une espère exotique importée.



Et enfin, allons croiser l'ancêtre de nos salades, j'ai nommé la **chicorée sauvage** et ses jolies fleurs bleues. Si vous laissez vos salades monter en graines, sans doute verrez-vous la ressemblance. Cette 'salade » sauvage possède néanmoins une capacité de résistance au sec à toute épreuve, que n'ont pas les salades de nos potagers.



Nous terminons alors qu'il fait quasiment nuit; il va être temps de rentrer.



En espérant que cette balade botanique juillet 2022 vous a plu, je vous souhaite une belle journée !