

A quelques pas de l'hiver

Bonjour à toutes et tous,

A la fin de l'automne / début décembre, il semble y avoir quelques jours magiques dans le Gers. C'est l'époque où les chênes se mettent à jaunir alors que les autres arbres ont perdus leur feuille, où les semis d'hiver sont sortis de terre en verdissant certains champs, où la lumière dorée envahi les terres chaque aube et chaque crépuscule. C'est l'heure des contrastes entre l'hiver qui arrive et l'automne qui fini.

Même si j'étais sur la courte finale du rush des plantations d'automne, je n'ai pas voulu louper ce créneau et suis partie un matin de week-end battre la campagne. C'est les quelques photos de cette balade fin automne que je voudrais partager avec vous. A quelques pas de l'hiver, ce moment de magie a de quoi recharger les batteries.. et imaginer la suite ☐

Partons juste avant l'aube, quand la lumière commence juste à s'apercevoir au delà de l'horizon. En montant en haut de la colline, le spectacle de la fin de nuit annonce déjà des moments magiques...



© Au Fil du Thym

Avec l'arrivée de l'hiver les Pyrénées ont pris leur manteau blanc, ressortant sur la ligne d'horizon



© Au Fil du Thym

De l'autre côté, le ciel s'illumine avec l'arrivée du soleil



© Au Fil du Thym

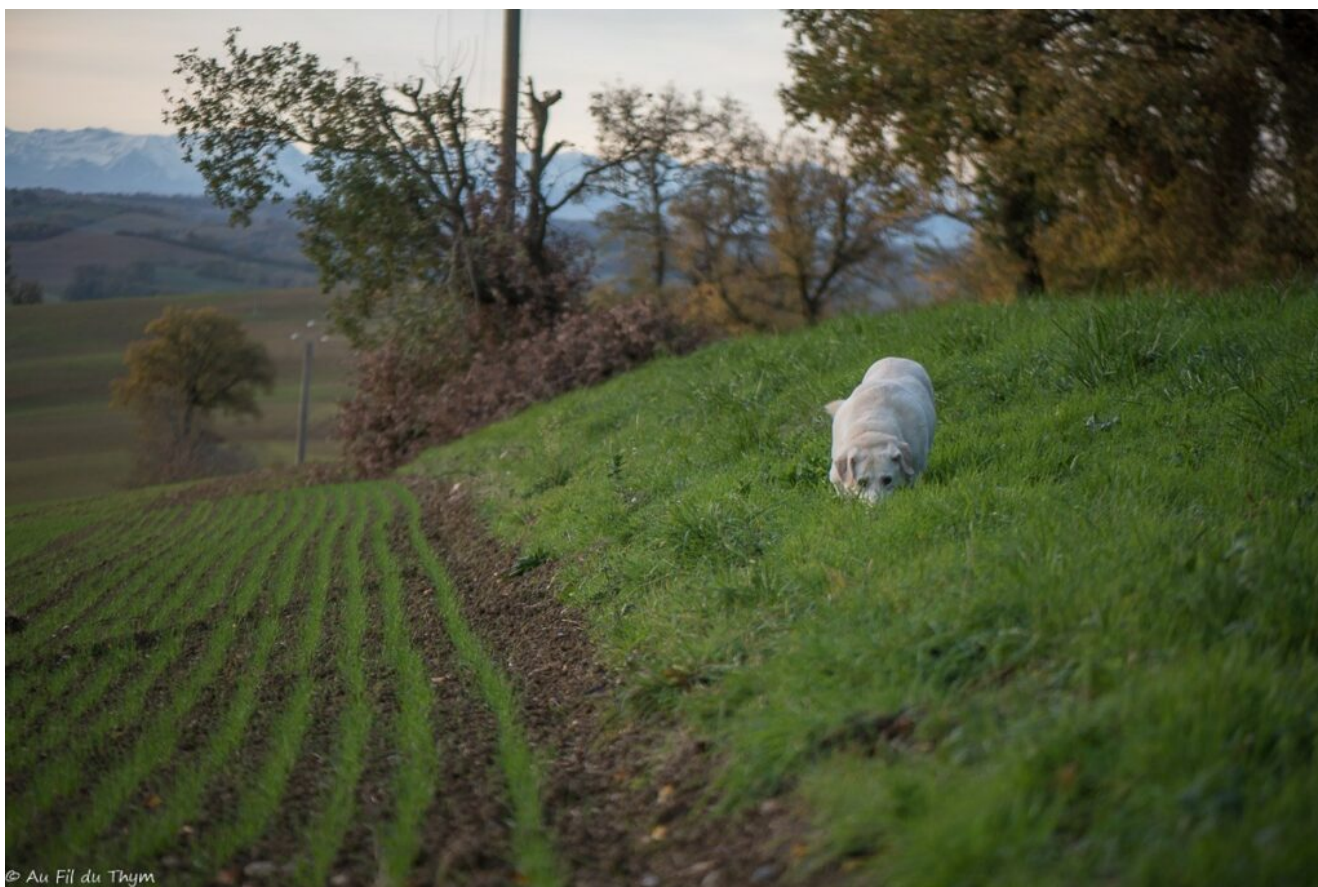
En continuant la balade, l'autre côté de la colline révèle (toujours) un horizon à perte de vue, entre campagne et montagne.



Peut être l'avez vous remarqué dans ce champ : le blé d'hiver est sorti. Il dessine des petites lignes vert tendre hypnotiques, bien loin des masses touffues de céréales que nous verrons en fin de printemps..



La balade plaît aussi à « Miss » qui m'accompagne. Ces heures matinales sont propices à la chasse au mulot



© Au Fil du Thym

Le ciel continue de s'illuminer en révélant les couleurs d'automne des bosquets et haies



Et vient l'instant décisif du lever de soleil. La lumière dorée envahi les terres



Quelques pas pour attraper une vue aux couleurs magiques. Ce sont des moments d'éternité où 'l'on se trouve chanceux d'avoir été ici au bon moment.



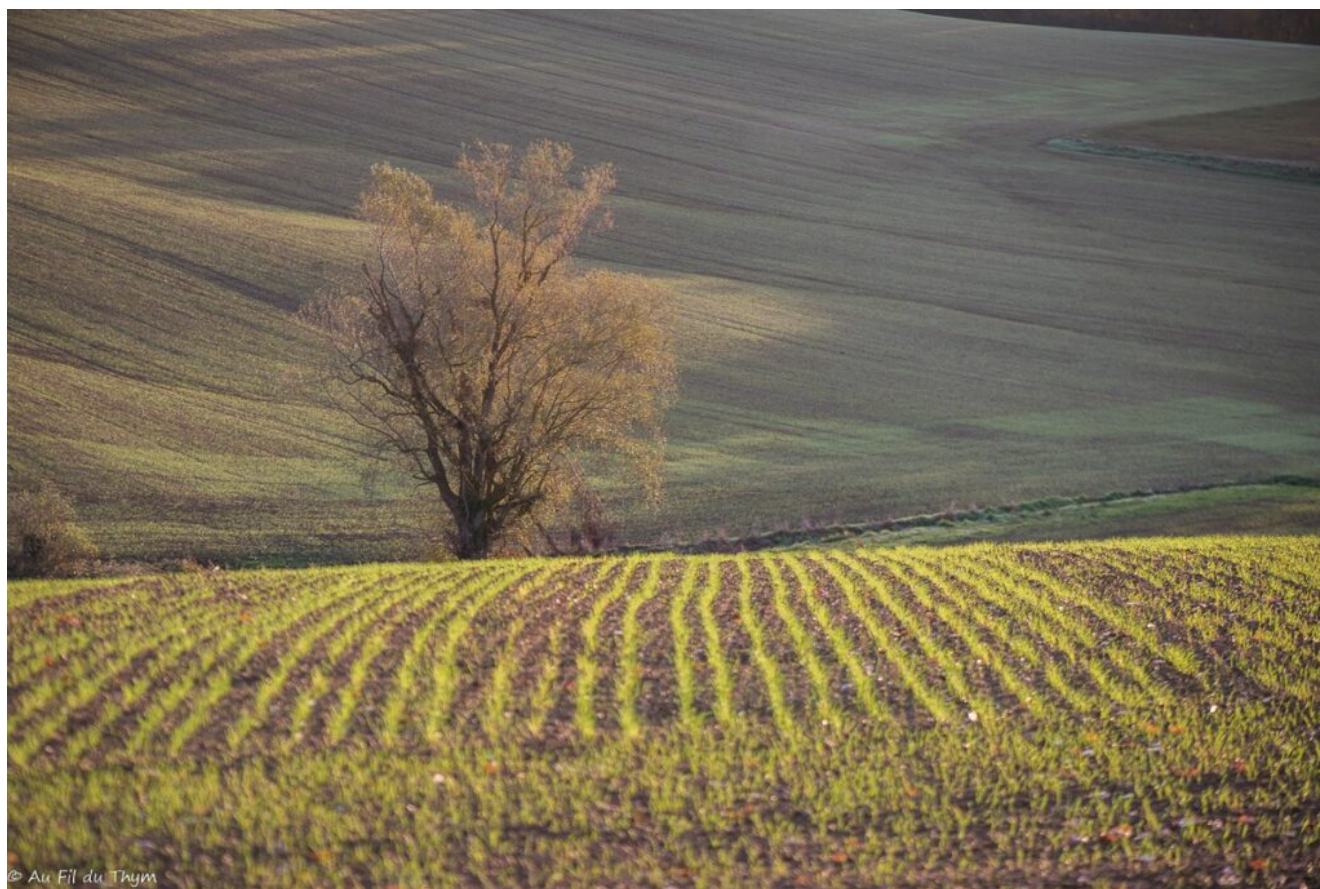
© Au Fil du Thym

Je m'amuse avec le chêne situé dans le champ pour un jeu d'ombre et de lumière. Ne trouvez vous pas qu'ainsi il adopte un feuillage doré ?



© Au Fil du Thym

En plongeant le regard en contrebas, on peut voir les lignes de blé briller sous la lumière.



Je continue la balade, un dernier regard vers le chêne doré.



Changer de colline pour atteindre les 2/3 de la balade donne un autre point de vue. Alors que la lumière se lève, les Pyrénées s'effacent un peu à l'horizon tandis que le bal des couleurs des arbres ressort.



Je continue la boucle. Derrière moi, le ciel se couvre en obscurcissant ce champ de luzerne.



La miss me fait signe d'accélérer le pas. Il semblerait que le

temps passe à l'orage. Je hâte le pas sur le chemin agricole avant de retrouver ma voiture aux premières pluies. Je vous évite les photos des paysages grisés par l'orage ☹



En espérant que la balade fin automne vous a plu, je vous souhaite une bonne journée et vous dis à demain pour la dernière ligne droite de préparation des fêtes !

Comment cuisiner le potimarron ?

I. Présentation

Nous le connaissons tous, souvent l'adorons tous, mais savez-

vous vraiment d'où viennent les potimarrons de nos étals ?

En direct de ces champs

Le point de vue botanique, le potimarron appartient à la famille des Cucurbitacées, et en particulier de l'espèce *Cucurbita maxima* (les potirons). La plante prend forme d'une liante courante ou grimpante, à grandes feuilles, dont les velléités à courir sur le sol sur une large distance sont assez connues. Elle forme de grosses fleurs jaunes en été, dont certaines femelles qui laissent place aux potimarrons au milieu de l'été. Les fruits « potimarrons » de 500g à 3kg sont récoltés quand le pédoncule est sec et la peau de la courge bien orangée. D'entre les courges, le potimarron (fruit) reconnaît par sa forme de toupie, peau orange, chair orange et dense, et accessoirement de grosses graines.

Son histoire

S'il semble aujourd'hui incontournable de nos assiettes, le potimarron est en fait arrivé très tardivement en Europe.

Pour trouver son origine, il faut remonter à l'époque des navigateurs portugais explorant l'Amérique du Sud (Renaissance). Là-bas, ils y découvrirent différentes et délicieuses variétés de courges qu'ils apprécièrent puis emportèrent dans leurs bateaux. Ces courges auraient été apportée au Cambodge puis au Japon en 1541. C'est au Japon qu'elles furent particulièrement prisées et lancées en culture. La sélection progressive courges permit l'élaboration d'une variété de cultivars de courge dites *kabocha* (« courge »), contenant un « *kuri kabocha* » ou « potiron châtaigne ».

Son arrivée en France daterait de 1957 lorsqu'une famille japonaise aurait apporté des « potiron doux de Hokkaido ». Ces potirons doux se seraient rapidement et largement diffusés dans les jardins d'Europe, si bien qu'ils donnèrent naissance

à une variété « Potimarron français ». Voici notre potimarron d'aujourd'hui.\n\n

Sur les étals

Les potimarrons sont présents sur les étals entre mi-septembre et début mars. On trouve différents calibres de potimarron : un « moyen » pèse environ 1kg, soit une quantité pour 4 personnes.



Potimarron entier

II Comment les cuisiner ?

Le préparer

Un point important à noter est que la peau de potimarron est tout à fait consommable, donc il n'y a pas besoin de l'éplucher. Avant de le cuisiner, il faut néanmoins l'ouvrir puis retirer les graines. (A noter que, si elles n'ont pas été cuites, vous pouvez récupérer les graines pour les semer au

printemps prochain et cultiver vos propres potimarrons).

On peut le découper de diverses façons : coupé en tranches, en cubes, ou même « entier » en ayant préalablement découpé un chapeau. Il se cuit à la vapeur, se rôti au four, se mijote, passe à la casserole. On peut quasiment tout faire avec. ^^

Dans quels plats ?

En accompagnement, le « plat » incontournable est le potimarron rôti au four, une fois découpé en tranches ou en cubes, et enrobé d'un peu d'huile et de condiments.

Découpé en cubes et cuit à la vapeur / casserole, il peut agrémenter crumble, tartes, quiches, cakes salés, lasagnes, pastas, salades avec sa saveur châtaigne.

Il peut également très bien se cuisiner en purée (ou plats à base de purée tel le Parmentier), sans forcément avoir besoin de lui ajouter des pommes de terre. A noter que la purée de potimarron fonctionne aussi très bien dans les cakes /tarte salées ET sucrées, sa douceur et sa saveur châtaigne étant un bel atout.

Elle peut également être détournée en tartinable, avec quelques épices

En tranches ou en gros cubes, on peut le faire mijoter dans divers plats végétariens ou non tels que les tajines, currys, dahls, mijotés avec de la viande.

On peut également l'utiliser entier (après avoir découpé un chapeau et évidé) format « farci familial ».

Enfin, on peut également l'utiliser en soupes, où sa texture ferme permet souvent de se passer d'autres épaississants.

Et aussi, pour les becs sucrés, on peut le transformer en confiture.

Les associations

Côté condiments, le potimarron se marie très bien avec une *large variété d'épices*. En tête de liste, la noix de muscade, le clou de girofle, le poivre, et le curry ; et pour le sucré la cannelle et les épices à pain d'épices.

Il fonctionne très bien avec le *chocolat*, le *miel*, et *l'ensemble des fruits secs* (noix, noisette, amande).

Côté légumes, avec sa douceur, on lui associe volontiers les *pommes de terre*, *patate douce*, *carottes*. Plus étonnant et avec parcimonie, le *fenouil*, les *épinards* et le *chou romanesco* fonctionnent très bien avec lui. Après il s'incorporera bien dans un ensemble de légumes de saison (poireaux, carottes,...).

Au niveau des fruits, c'est plutôt la *pomme* qui est intéressante avec lui, et le *marron* avec la proximité de saveurs..

Divers fromages s'associent très bien avec : on peut citer *l'emmenthal*, le *comté*, le *beaufort*, les *bleus crémeux* (fourme, bleu d'Auvergne), les *fromages de chèvre* piquants et crémeux (rocamadour,...)

Côté viandes, le *filet mignon de porc*, le *magret de canard*, le *confit de canard* s'y associent bien. Il fonctionne bien avec les *saint Jacques* et les *poissons blancs* comme accompagnement.

III. Les recettes du blog

Retrouvez toutes les (nombreuses) recettes du blog pour vous amuser avec cette courge ☐

- [Lasagnes au potimarron, romanesco et emmenthal](#)
- [Nouilles sautées au potimarron et à la sauge](#)

- [Potimarron rôti aux épices](#)
- [Purée de potimarron](#)
- [Soupe de potimarron, fenouil et curry](#)
- [Tourte au confit de canard, potimarron et marrons](#)



Potimarron rôti au four et aux épices douces



© Au Fil du Thym

Soupe potimarron fenouil et curry



(C) AU FIL DU THYM

Nouilles sautées potimarron et sauge

Sources :

- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Potimarron>
 - <https://fr.wikipedia.org/wiki/Kabocha>
-

Coug nous (Coquilles de Noël)

Bonjour à toutes et tous

Je ne sais pas si c'est en raison de la hausse des prix du beurre/farine/énergie, mais je ne trouve plus de brioche dans mes boulangeries favorites. Mes plus-si-petit gourmands sont les premiers à le regretter car on avait pris l'habitude tous les trois de s'acheter une brioche (...)

Bûche crème de marrons et mascarpone

Bonjour à toutes et tous,

Même si le covid a secoué les habitudes de la (grosse) bûche à déguster en (grande) famille, la bûche pâtissière est toujours prisée. Je ne mentionne pas ici la « traditionnelle » bûche à la crème au beurre lourde, mais plutôt ses déclinaisons « modernes » et légères avec du mascarpone ou de la crème montée.

DIY – Pommes d'ambre

Bonjour à toutes et tous,

Cette année, préparer les fêtes demande un jeu d'équilibriste temporel entre les dernières heures de jardinage et le temps de préparation des décors. Par anticipation, j'avais mis de côté plusieurs idées de dernière minute comme les (fameuses) pommes d'ambre : des oranges décorées de clou de girofle.

Salade d'endives, vinaigrette moutarde

Bonjour à toutes et tous,

Dans le flot des activités pour préparer Noël, que diriez vous d'une idée-recette pour changer sans se prendre la tête ? Sans doute comme vous, au quotidien, j'ai quelques recettes vraiment basiques que je sors volontiers les jours de flemme

Rôti de lotte à la sauge et au lard

Bonjour à toutes et tous

Les deux années de covid-19 en petit comité ont bousculé les

habitudes familiales concernant les repas de fêtes, rendant possible l'excursion dans des plats moins traditionnels que la volaille farcie ou la bûche. Cette année par exemple, on ira vraisemblablement passer Noël du côté de chez mes parents et les « organisateurs logistique » (...)

DIY – Diffuseur de parfums maison

Bonjour à toutes et tous,
Dans mon entourage, j'ai de amateurs de bougies parfumées et/autres diffuseurs aromatiques. Comme on prévoit de passer chez eux vers les fêtes, je me suis posé la question de leur fabriquer un quelque chose d'aromatique « fait maison »