Pâtes au thon et petits pois (cuisine du placard)

Bonjour à toutes et tous,

Quand on me parle de « cuisine du placard », je ne peux m'empêcher de penser au confinement n°1. Non pas que cela m'a traumatisé, au contraire ! C'est surtout que cela m'a permit de dégotter quelques bonnes recettes. comme les croquettes de riz

---

Soupe topinambours et épinards

Bonjour à toutes et tous,
Le mois de janvier terminé, les courges disparaissent progressivement des étals pour laisser place aux choux et racines d'hiver. La conséquence principale se voit souvent sur les bols de soupes qui passent des saveurs douces des courges aux saveurs plus marquées des légumes d'hiver. Cette année, j'ai fait une bonne découverte que je voudrais partager avec vous.

Choux de Bruxelles à la crème

d’ail

Bonjour à toutes et tous,
Les choux de Bruxelles ont bien été le dernier légume que j’aurais imaginé voir apprécié par mes goûts. Une Saveur prononcée, un « gros format », une couleur bien verte; ils ont tout pour déplaire. Et pourtant, depuis que j’ai tenté le gratin de choux de Bruxelles à la moutarde, mes gourmands les adorent bien cuisinés et en réclament tous les ans.

Galettes de sarrasin

Bonjour à toutes et tous
A la maison, les crêpes sont plus souvent consommées sucrées que salées. Il faut dire que mon mari est un champion de la crêpe sucrée et donc nous régale suffisamment avec sa recette .

Crêpes gratinées aux champignons et à la tomme

Bonjour à toutes et tous
Mes gourmands m’ont récemment fait remarquer que la chandeleur approche sur le calendrier, et qu’il « est grand temps de faire des crêpes ». Ces crêpes ont plus souvent été consommées à la maison sucrées que salées et réalisées par le « master of crêpes » (= mon mari).

Ecouter la forêt qui pousse

Bonjour à tous,

La semaine à un air de déjà vu, d'un temps d'attente face à une inéluctable mauvaise nouvelle. Je ne sais pas vous, mais cette ambiance fait que je savoure plus encore que d'habitude les jours de soleil, les balades à l'air de la campagne, la vision des petites plantes qui passent tranquillement l'hiver en attendant le printemps. Avant le covid, j'avais l'impression que tout cela était *« commun »*, si commun qu'il semblait étrange de l'apprécier et de s'en contenter. Aujourd'hui, ces jours de soleils et ces sorties sont devenues rares; le regard des gens change. Admirer le soleil, regarder la nature sont devenus une chance et on redoré leurs blasons. Quelle chance avons-nous de redécouvrir ces petites choses !

Bizarrement, alors que d'habitude la petite famille rechigne un peu à faire une *« balade du dimanche »* au grand air, sur les week-end de janvier ce ne fut pas le cas. Un de ces (rares) week-end de soleil, nous sommes partis en forêt. Certes les paysages ne sont pas grandioses, la nature serait plus belle au printemps, mais qu'importe. On prends l'air, on est ensemble, on refait le monde en paroles, on voit les rayons du soleil d'hiver caresser la mousse les arbres se préparer au printemps… Petits riens de l'hiver

En ce milieu de semaine, j'avais envie de partager avec vous quelques photos prises lors de cette balade en forêt. Peut être cela vous permettra de prendre l'air, de voir un rayon de soleil, même par écran interposé. (Note : Titre en référence volontaire à la citation « *Écouter la forêt qui pousse plutôt que l'arbre qui tombe* » de Friedrich Hegel, a méditer)

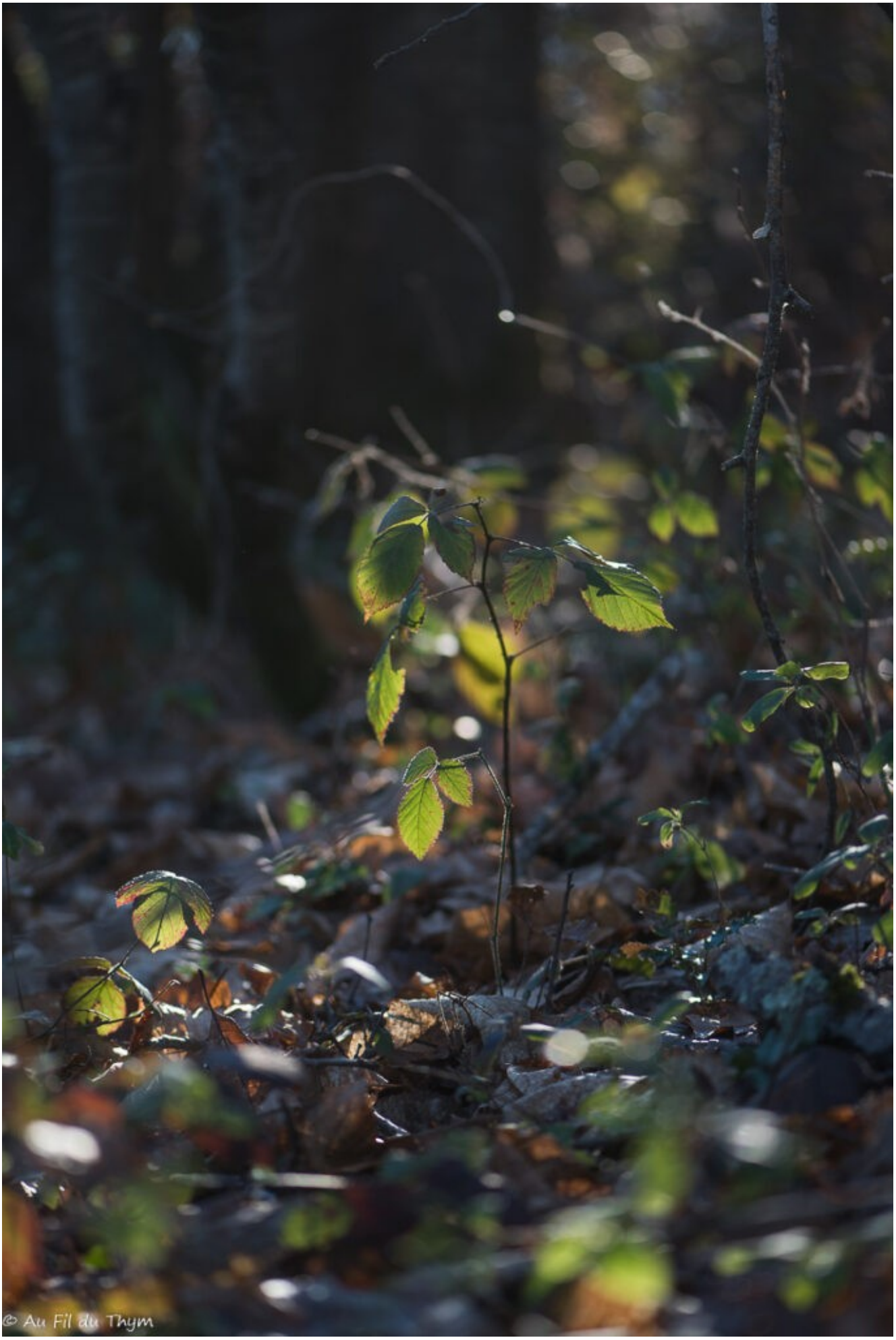
Un après midi d’hiver. Il ne fait ni chaud, ni froid. Le soleil illumine un ciel totalement bleu. En cet instant, qu’espérer de plus ? Peut être prendre la route, découvrir les paysages que l’on a pas vu au delà de nos habitudes… comme ces vues sur les Pyrénées lointaines.

Nous nous garons et nous partons nous enfoncer dans la forêt.

Les bords sont garnis des fragons ou « petit houx » et leurs boules rouges. Ce joli arbuste qui fait penser au houx peuple souvent les forêts du sud. Le connaissez vous ?

Dans cette forêt, on entends peut être pas les arbres pousses, mais on peut voir les ronces se dresser fièrement au soleil, prêtes à s’étendre jusqu’en haut des cimes. Attendez le printemps, elles déborderont d’énergie.

© Au Fil du Thym


© Au Fil du Thym

A la première trouée, côté Nord, se découvrent des collines recouvertes de forêt et de prairies. Une ancienne ferme réside dans la vallée en bas. Sans doute passeront nous devant au retour..

En s’avançant dans les chemins, sur la lisière de la forêt, se découvrent les ajonc d’Europe. Seules touches fleuries dans les teintes d’hiver, ils ne passent pas inaperçus. Je les « miltraille » de photos, ils viendront enrichir mon herbier photo.

© Au Fil du Thym

Un peu plus loin, dans le coin à l’ombre, quelles billes de neige gelée rappellent les chutes des dernières semaines..

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

Le chemin nous mène une sur sur la crête de la colline où la chaîne des Pyrénées se dévoile. En contrebas, un verger en repos avec l’hiver attend tranquillement le printemps.

Sur ce versant, le soleil éclaire l’intérieur de la forêt, révélant les herbes sèches qui la composent. Symphonie de touches dorées et scintillantes dans les teintes grises des feuilles mortes. Un nouveau pas, et vous découvrez encore d’autre beautés.. Comment ne pas s’émerveiller ?

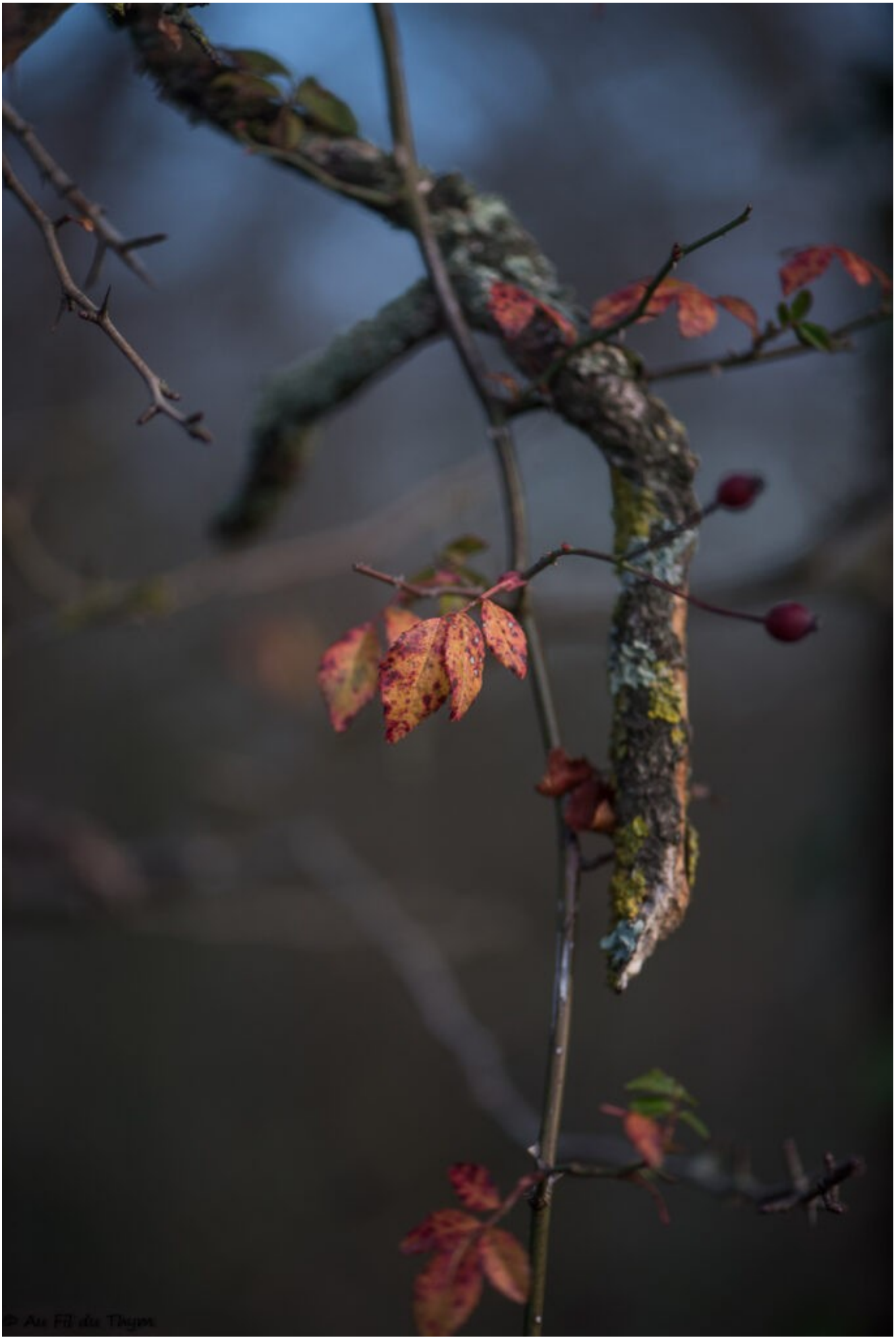
© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

Le chemin pivote pour descendre dans la vallée. Forêts et prairies se dévoilent à l’horizon..

Sur notre chemin de retour, par le bas de la colline, l’obscurité se fait peu à peu. Les derniers rayons de soleil éclairent les touches rougeoyantes des dernières feuilles d’églantier..

© Au Fil du Thym


© Au Fil du Temps

Rentrer en longeant les prairies tranquilles.. Dire qu’au printemps, elles seront pleines de vie, d’herbes, de fleurs, de sauterelles et de papillons.

Je terminerais cette balade par une dernière photo prise sur le bord de la route de retour, avec vue Pyrénées. Merveilleuses Pyrénées recouvertes de neige, qui seront aussi là quoi que le futur nous réserve..

Biscuits à la farine de maïs et à l’orange

Bonjour à toutes et tous,
Sans doute avez vous remarqué : dès que l’on fréquente un magasin paysan ou marché de campagne, on peut très vite trouver une large gamme de farines de céréales ou de légumineuses. A côté du traditionnel blé, se découvrent farines de sarrasin, d’épeautre, de petit épeautre, de seigle, de riz, de lupin, de maïs, de lentilles, de pois chiches

---

Barquettes d’endives au fromage frais et grenade

Bonjour à toutes et tous
Mes gourmands sont assez inconditionnels d’un apéritif ou de l’entrée avant le plat principal. J’essaye au possible de leur proposer des salades de crudités ou des légumes à picorer. Si les classiques sont les salades radis-noir carottes, ou encore chou rouge-lardon noix, mettre une forme ludique est souvent un petit plus.