

Tarte poires et noisettes

Bonjour à toutes et tous,

L'automne voit baisser le nombre de fruits disponibles sur les étals, mais pas le nombre d'occasions de se régaler. On pourrait évoquer sans mal les savoureuses pommes, le fruité des coings, l'amertume légère des noix, la saveur rustique des noisettes, ou encore la douceur des poires

Velouté de butternut au thym

Bonjour à toutes et tous,

Avec la fraîcheur automnale est revenu le plaisir des soupes de légumes maison et en particulier des soupes de courge. C'est délicieux, non ? Bien chaudes, légèrement sucrées, savoureuses, réconfortantes, c'est à chaque fois un régal

Cookies aux pépites de chocolat

Bonjour à toutes et tous

Alors que le temps passe, je me souviens encore de mes tout début en cuisine. Jeune mariée, projets d'enfant et des émissions « masterchef » bien en tête, j'avais bien envie d'offrir à la famille en construction des petits plats bons et fait maison.

Balade botanique – Les haies d'automne (Octobre 2020)

Bonjour à tous,

Ce matin, je vous propose de partir en balade botanique regarder les petits trésors qui apparaissent dans nos haies automne. En cette période, il est temps de préparer la suite et la prochaine saison printanière, donc les arbustes et les arbres se chargent de baies et de fruits.

Patidou cocotte (ludique et gourmand)

Bonjour à toutes et tous

Octobre est arrivé, accompagné des nombreuses variétés de courges, du gros potiron à l'étrange courge longue de Nice ou aux petites coloquintes. Tout dernièrement, j'ai craqué sur le patidou : une petite courge blanche-verte connue pour sa douceur.

Granola d'automne : poire, noisette, miel

Bonjour à toutes et tous

J'ai toujours été matinale, alors avec mon mari on s'est organisé pour qu'il gère le petit déjeuner des plus- si-petits-gourmands, tandis que (j'essaye..) de gérer le soir. La conséquence de cette organisation est que je ne vois quasi jamais les gourmands le matin,

Sirop de sauge (médicinal)

Bonjour à toutes et tous

Pour la petite bobologie du quotidien, j'essaye de me passer de certains médicament en vente libre et me référer aux « remèdes de grand mère » qui fonctionnent bien. Par exemple pour tout ce qui est petit rhume, la tisane de thym est largement aussi efficace pour que les médicaments du dessus. Pour les petits soucis digestifs type digestions difficiles (type repas de familles copieux), c'est la tisane de sauge officinale qui fonctionne bien.

Cette année, notre sauge ayant bien repris dans le nouveau jardin, j'ai opté pour préparer à l'avance du sirop de sauge à conserver. Le sirop est souvent plus « glamour » que la tisane pour mes gourmands. Je ne pourrais vous dire l'efficacité envers les petits bobos – pas encore usité – , par contre je peux vous jurer que niveau saveur, c'est super bon. Mes gourmands ont goûté « en passant » et on adoré ^^

En attendant de tester pour les petits bobos (je ne suis pas

pressée ☐), je voulais vous partager l'idée. Peut-être cela peut vous inspirer pour l'automne. Bonne journée !

- SIROP DE SAUGE -
(MÉDICINAL)



Tutoriel : Sirop de sauge médicinal

Saison : Avril – Novembre

Matériel

Pour 2 flacons de 350 ml environ

- 70g de feuilles de sauge fraîches (1)
- 500 ml d'eau
- 375 g de sucre

Réalisation

Étape 1 : l'infusion

- Cueillez les feuilles de sauge, détachez-les des rameaux au besoin puis lavez les soigneusement.
- Disposez les dans une casserole et tassez bien
- Faites bouillir un demi litre d'eau puis versez sur les feuilles de sauge (Tassez avec une cuillère / fourchette afin qu'elles soient le plus couvertes d'eau). Couvrez immédiatement de manière à ce que la vapeur ne s'évapore pas
- Laissez refroidir à minima 2h (Vous pouvez aussi laisser une nuit).

Étape 2 : Le sirop

- Filtrez le liquide et pesez-le. Remettez dans la casserole.

- Ajoutez 75% du poids en sucre.
- Portez à ébullition, puis baissez à feu doux. Laissez réduire jusqu'à ce que le liquide ai une consistance (bien) sirupeuse.
- Ébouillantez les flacons dans lesquels vous comptez le mettre (2)
- Une fois le sirop avec la bonne texture, versez dans les flacons ébouillantez et fermez hermétiquement.

Utilisation : Consommez 1 à 2 cuillérées à soupe en cas de pépin digestif ou digestion lourde, pur ou dilué

Conservation : 3 à 6 mois non ouvert au frais à l'abri de la lumière puis 1 mois au réfrigérateur après ouverture * Dans tous les cas, si le sirop vous semble suspect (moisissure qui apparaît, odeur très bizarre, goût bizarre), ne consommez pas

Astuces :

- (1) Pour mettre un peu de fun dans votre sirop, et si vous en possédez au jardin, n'hésitez pas à mettre un bons tiers de sauge ananas ou de sauge cassis.
 - (2) Récupérez l'eau, laissez refroidir et mettez dans vos plantes ☐
-
-

Pommes de terre tapées au thym

Bonjour à toutes et tous,

« La patate c'est la vie » diraient certains (messieurs), et vu le temps du week-end, cet ingrédient semble tout à fait réconfortant. Au four, en gratin, rissolées, poêlées, en salade, en purée, peu importe le format, elles plaisent toujours à mes gourmands comme aux convives de passage. Et côté cuisine, il y a toujours une recette que l'on a pas tenté.