

Couronne landaise (gâteau des Rois)

Bonjour à toutes et tous

On connaît tous la « guéguerre » entre la galette des rois et la brioche des rois. Mais en fait savez vous sont origine ? Historiquement les premiers « gâteaux » pour l'épiphanie sont des « gâteaux des rois » ds sortes brioches de forme rondes ou toriques, sensées évoquer le soleil.

Bonne année 2021 !

Bonjour à tous et toutes,

Après des semaines et des mois parfois bien difficiles, 2021 est enfin venue, et le moment de vous souhaiter une « *bonne année 2021* ». Cette nouvelle année me surprends car alors que les années précédentes je souhaitais volontiers de la réussite et des grands bonheurs, cette année, du fond du cœur, j'ai juste envie de vous souhaiter deux choses :

- La première est simplement que **nous nous retrouvions le 31 décembre 2021**
- La deuxième est **d'avoir l'envie et la volonté de construire l'après**, non pas « *comme avant la covid19* », mais « *mieux qu'avant* » : plus proche de l'essentiel, avec plus de sens et portant plus de valeurs.

Comme beaucoup sans doute, je ne vois pas l'avenir en tout rose, et j'(essaye de) porte(r) sur 2021 un regard lucide. Le début d'année va encore être marqué par des restrictions

sanitaires et des gestes barrières. La suite sera ponctuée de défis (crise économique, crise sociale en découlant...) et les problèmes écologiques n'ont absolument pas été mis entre parenthèse pendant 2020 (en témoignent les catastrophes naturelles qui ont peuplé l'année...). 2021 ne sera a pas facile et nous auront à nous retrousser les manches. Mais 2020 a – à mon sens – révélé que dans le pire **on est capable du meilleur**. Elle a révélé beaucoup de positif, d'initiatives, de partages, de volontés de changement; – à mon sens – les premiers signes comme quoi nous avons les moyen de faire ce « *mieux qu'avant* ». Si nous pouvions capitaliser sur ces germes d'espoirs, les encourager, les amplifier, on pourrait faire tellement de belles choses sur 2021..

En 2021, le blog continue évidemment. Vous retrouverez donc des idées recettes, balades, photos, idées inspirées de la nature, facile à réaliser, et peu couteuses. Le « quoi précis » évoluera sans doute au fil des jours et des besoins, mais l'on essaiera de garder toujours de la bonne humeur et de l'émerveillement !

Sur ce, je vous laisse au soin de vos proches. Profitez de votre famille, vos amis, en présentiel ou par visio !

A bientôt!

Rétrospective 2020 & petits bonheurs

Bonjour à toutes et tous,

Nous voici arrivés le dernier jour de 2020. A regarder dans le miroir, je crois que cette année a bousculé le monde et nos

sociétés avec le covid, nous confrontant à la fois à nos plus grandes faiblesses et nous plus grandes force. Je garde l'image d'une année où malgré les drames et les riques, il est né un formidable espoir d'un « monde d'après » plus solidaire, plus responsable et plus fraternel.

Alors finissons de manière plus joyeuse avec une rétrospective 2020 des petits bonheurs et billets que nous avons eu plaisir à lire et partager sur « Au Fil du Thym ».

Janvier > Crêpe party

La fin janvier est toujours une période où je teste des idées en prévision de la chandeleur et de la publication dédiée. Janvier 2020 fut l'occasion de découvrir une excellente recette de [crêpes au lait d'amande](#) qui change de tous nos classiques.



Chou blanc sauté au curcuma

Février > Beignets made in sud ouest

Le déménagement dans le Gers étant enfin terminé, février fut l'occasion de tester des recettes made in sud ouest comme les beignets de carnaval locaux. A priori, ils se nomment [merveille](#) et sont des bombes de gourmandise moelleuse.



Merveilles – Beignets du Sud Ouest

Mars > Le lancement des balades botaniques

Mars est arrivé en trombe avec les inquiétudes de la propagation du covid puis du premier confinement. Ce fut des heures sombres vécues et partagées mais nous avons fait bloc tous ensemble. A cette occasion, pour vous distraire, j'ai

proposé un nouveau type de billet, des « [balades botaniques](#) » [pour découvrir la flore locale lors de nos heures de sortie](#).
A ma grande surprise, vous avez adoré le billet. ☐



Dans une prairie du Gers

Avril> Avril chocolaté

Nous nous sommes accordés une bonne tranche de gourmandise en avril avec cette [tarte chocolat sarrasin](#) simple et délicieuse.



Tarte chocolat sarrasin

Mai > Orchis made in Gers

Alors que les restrictions du confinement se levaient progressivement, le retour des sorties fut l'occasion de découvrir un peu plus la flore du Gers et en particulier la diversité des orchidées sauvages. De quoi renouer avec le [plaisir de la macrophotographie partagée](#).



Jardins de Coursiana

Juin > Randonnée Locale

Confinement levé, ce fut l'occasion de partir enfin arpenter les circuits de randonnée locaux comme le [« tour du moulin » frontalière gers-haute garonne](#). Une jolie randonnée champêtre, pour renouer avec le plaisir des billets de balade.



Gâteau cerises amandes façon gâteau au yaourt

Juillet > Remèdes sauvages

Avec un (très grand) jardin à défricher, j'ai « (re)découvert » les irritant des griffures fréquentes de ronce et ai cherché un baume/ crème ou autre réparateur. La bonne solution est venue d'une jolie plante sauvage, [l'achillée millefeuille, dont les propriétés cicatrisantes se sont révélées ultra efficaces.](#)



Baume achillée millefeuille

Août > Suite des balades botaniques

Alors que je n'étais pas sûre de la pérennité des balades botaniques après le confinement, nous avons continué tous les moins notre rendez-vous de balade botanique découvrir les plantes d'ici. Sur août, nous avons notamment rencontré les [plantes des friches résistantes à la sécheresse](#).



Septembre > LE mijoté aubergines, poivron, saucisse

Cette recette a gagné la première place des meilleures recettes de 2020. C'est un [mijoté aubergines, poivron, saucisses](#), déniché dans le Saveurs magazine et ultra simple à préparer. Tous les proches de passage courant été m'ont demandé la recette, et chaque année je l'ai itérée depuis.



Mijoté aubergines poivrons saucisses

Octobre > Découvrir Bethmale

Sur fin Octobre, les rumeurs d'un retour de confinement nous ont poussé à prendre une journée d'escapade dans les Pyrénées. Nous avons notamment découvert la [magnifique vallée de Bethmale et son lac féérique à l'automne..](#)



Lac de Bethmale

Novembre > Recettes d'automne

Avec Novembre est revenu le confinement et l'heure des petits plats pour se réconforter. Je me souviens que novembre a été l'occasion de partager avec vous quelques bonnes trouvailles recette comme le [cake chocolat noix](#) ou [les pois carrés à la moutarde](#).



Pois carrés sauce moutarde crémeuse

Décembre > Décors récup

Le mois de décembre est toujours une période particulière sur le blog avec des publications dédiées. Cette année, j'ai été particulièrement contente de la découverte [des sapins en papier recyclé](#), peu onéreux et vraiment jolis.



© Au Fil du Thym

Tutoriel Sapin en papier recyclés

C'est ici que je clos cette rétrospective 2020. N'hésitez pas à partager vos petits bonheurs en commentaire, que l'on finisse tous l'année dans la bonne humeur et avec un peu de satisfaction. ☐

Je vous souhaite par avance un bon réveillon et vous donne rendez-vous demain matin !

DIY – Carte de voeux maison en papier découpé

Bonjour à toutes et tous

La fin d'année approche, avec toutes ses particularités et ses

espoirs d'un meilleur contexte pour la suite. Pour cette dernière publication « DIY » de 2020 sur le blog, je vous propose d'avoir une petite pensée pour vos proches

Comment cuisiner les clémentines

I. Présentation

En direct des vergers

La clémentine est un fruit, plus exactement un agrume, issu du clémentinier. Le clémentinier est un arbre hybride, issu du croisement entre l'oranger doux et le mandarinier. C'est un agrume de petite taille, taille de la paume de la main, dépourvu de pépin avec une peau relativement fine et un goût plutôt sucré-acidulé. C'est un des agrumes les plus consommés en France compte tenu de sa taille pratique et l'absence de pépins.

La clémentine est cultivée dans les climats méditerranéens, essentiellement Algérie, Maroc, Espagne, Italie. En France, elle pousse aussi en Corse, où le climat doux et l'absence habituelle de gelées lui sied. N'essayez pas de la cultiver dans votre jardin si les températures passent en dessous de -8°C, l'arbre n'appréciera pas ;).

Son histoire

Pour l'anecdote, on doit la création de la clémentine au Père Clément, chef des pépinières de l'orphelinat de Misserghin

(Algérie), et botaniste hors pair. Il est connu pour avoir essayé de greffer différents agrumes entre eux afin d'obtenir de nouvelles variétés. Une hybridation oranger doux-mandariner marcha très bien : celle du (futur) clémentinier. Cette nouvelle fut remarquée en 1892 par le botaniste Louis Charles Trabut qui trouva le fruit très savoureux. Il en ramena en Europe où eut un franc succès. Aujourd'hui, les variétés de clémentines n'ont plus rien à voir avec la clémentine originelle, mais elle sont toutes obtenues par hybridation, avec différentes propriétés de texture, de saveurs, d'épaisseur de peau.

Ses variétés

Les principales variétés que l'on trouve sur les étals sont :

- *Clémentine fine de corse* : avec une peau très fine, plutôt juteuse, saveur tirant vers l'acidulé et avec un parfum délicat
- *Clémenvilla* : taille moyenne, fruit légèrement aplati, au goût plutôt fruitée
- *Oroval* : peau orange vif, épaisse et rugueuse, saveur plutôt acide et fruit juteux
- *Nules* : peau épaisse, très juteuse, et acidulées

Sur les étals

On trouve la clémentine entre Novembre et Mars, majoritairement venue d'Espagne ou de Corse.



© Au Fil du Thym

Clémentines

II. Comment la cuisiner ?

Comment la préparer ?

La clémentine peut évidemment se déguster nature, c'est son mode de consommation principal. Elle peut aussi être cuisinée sous diverse façons :

- crue en quartier pour agrémenter des salades
- cuite entière ou en quartiers dans des plats
- sous forme de jus et/ou de zeste. Dans ce cas, privilégiez des clémentines bio.

Les choix sont vastes ☐

Dans quel plat ?

En cru, la clémentine peut aisément agrémenter des salades sucrées-salées ou sucrées. Elle égaye le dessus des

pâtisseries (gâteaux et tartes), en apportant une note de fraîcheur.

Cuite, la clémentine permet de réaliser une garniture de volaille, ou apporter une note acidulée à des mijotés de légumes racines. Elle peut être présentée entière ou en quartiers.

En zeste et jus, elle peut être utilisée pour former des sauces acidulées-sucrées, qui se marient généralement bien aux poissons ou aux volailles. On peut également l'utiliser pour préparer une marinade parfumée.

En sucré, elle peut remplacer l'orange ou le citron dans des crèmes, curds, mousses et compagnie. Faites attention qu'il faut en moyenne le jus de 2 à 3 clémentines pour avoir l'équivalent en jus d'une orange.

Enfin, comme tous les agrumes, elle peut être confite, en zeste ou alors entière. On peut également préparer une délicieuse marmelade, plus douce et moins acide qu'une marmelade d'orange.

Avec quoi l'associer ?

Côté condiments, la clémentine fonctionne bien avec la cannelle, les épices à pain d'épice, la coriandre, le safran. Elle s'associe bien aussi avec certains alcools comme le rhum ou l'armagnac.

Côté ingrédients, pour le salé, elle s'associe bien avec les poissons blancs et les volailles, ou encore les pois chiches en cuisine végétarienne. En salade, je trouve qu'elle fonctionne bien avec l'endive ou le chou kale.

Pour le sucré, elle se marie bien avec l'amande et le chocolat, ou toute les préparations à base de crème (crème fouettée, mascarpone, ricotta, etc)

III. Les recettes du blog

Retrouvez quelques idées pour vous inspirer :

- [Merlu au four, clémentine et coriandre](#)
- [Pintade flambée aux marrons et clémentines](#)
- [Salade d'endives, clémentines, kiwi, gruyère](#)
- [Cake à la clémentine](#)
- [Clémentines caramélisées au safran](#)



Salade endives, kiwi, clémentine, gruyère



© Au Fil du Thym

Clémentines caramélisées sirop de safran



© Au Fil du Thym

Cake clémentine

Sources du billet :

- <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/agrumes/clementine-mandarine/les-varietes>
 - <https://fr.wikipedia.org/wiki/Cl%C3%A9mentine>
-

Nougat glacé aux fruits secs

Bonjour à toutes et tous,

Vous allez sourire en lisant ce billet, car figurez vous qu'un « grand évènement » va arriver chez moi les derniers jours de 2020 : je change enfin de cuisine !!! Dans la maison où nous avons atterrit, la cuisine était clairement hors d'âge, peu pratique, relativement glauque... et il était prévu de la rénover.

Comment cuisiner les blettes ?

Un billet d'informations, astuces, idées pour cuisiner les blettes et se régaler. Ce vieux légume mérite d'être connu !

Comment cuisiner les betteraves ?

Un billet d'informations, astuces, idées pour cuisiner les betteraves et se régaler. Ce légume mérite d'être mieux connu !