

Balade Botanique – Transition vers l'été (Juin 2020)

Bonjour à tous et toutes,

Vous avez été nombreux / nombreuses à me demander de continuer pendant l'été ces billets de balade botanique, à la découverte de la flore locale. Alors en ce début d'été, je vous propose de pérenniser cette série de billets et de repartir en balade avec moi. Qu'en dites vous ?

Vin de mélisse (apéritif, frais)

Bonjour à toutes et tous

Si vous suivez le blog depuis quelques temps, vous avez dû constater que je « m'amuse » de plus en plus avec les plantes sauvages et aromatiques, pour les petits bobos comme en cuisine. Parmi les préparations classiques, on peut retrouver celui des apéritifs maison

Padrons sautés, ail et huile d'olive

Bonjour à toutes et tous,

C'est un mets clin d'œil au sud voir à l'Espagne que vous

retrouvez aujourd'hui. Si le nom de *padrons* ne vous dit rien, venez découvrir.

Les étals du Gers se garnissent assez allégrement de produits que l'on imagine plus pousser en d'Espagne comme les patate douces en hiver, pastèques en été, ou encore les padrons en juin. Les padrons ou *Pimiento de Padrón* sont en fait des piments ou piments de la ville de Padrón en Espagne, verts, de petite taille, et de pouvoir piquant moyen. Le climat gersois leur convient aussi et plusieurs producteurs locaux en proposent en cette saison.

Mes gourmands adorant les poivrons, ils voulurent vite goûter. Une recette assez courant en Espagne sont ces poivrons grillés/frits dans de l'huile d'olive, servis en tapas tels quels ou avec du pain (source : [wikipédia:Padron](#)). J'ai donc tenté la chose pour leur plus grand contentement. Sans être leur recette préférée de poivrons, c'est original, savoureux, change et passe tout seul. Les quelques tartines de padrons sautés à l'ail sont passées toutes seules (et pour une fois, c'est du légume ;)).

Je voulais donc vous proposer cette recette de padrons sautés si jamais vous en croisez sur vos étals. peut être cela vous inspirera ou donnera envie de tenter. Bonne journée

- PADRONS GRILLÉS -
AIL ET HUILE D'OLIVE



Padrons sautés, ail et huile d'olive



Une recette de padrons sautés ail et huile d'olive facile à réaliser. Ces poivrons se servent en tapas ou en condiment relevé.

Saison de la recette : Juin

Pour 4 à 6 personnes en apéritif ou condiment

- 12 -15 padrons (piments padrons)
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

1. Lavez les padrons. Épluchez l'ail et coupez en bâtonnets.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle puis ajoutez les padrons. Faites revenir à feu vif 2-3 minutes.
3. Ajoutez l'ail, et poursuivez la cuisson à feu vif 2-3 minutes
4. Salez, poivrez et servez aussitôt.

- Dégustez tels quels, sur une tartine en tapas, ou en condiment pour des plats.

Apéritif
Méditerranéenne
padrons



Padrons sautés ail et huile d'olive

Randonnée autour du Moulin de Forgues (Haute Garonne)

Bonjour à toutes et tous,
Lorsque le confinement s'est terminé, et notamment que la barrière des 1 km s'est levée, reprendre les habitudes de partir plusieurs heures en randonnée n'a pas été immédiat. Le calme du petit village du Gers où l'on réside m'allait bien.

Flans de petits pois au curry

Bonjour à toutes et tous

Quand vient juin, je retrouve toujours avec délice des légumes faisant partie de mon « top 5 favoris », j'ai nommé les petits pois et les pois gourmands. La période de disponibilité est si courte que c'est à chaque fois une vraie joie de pouvoir les cuisiner.

Verrines cerises et fromage blanc

Bonjour à toutes et tous

Cela y est, le doux temps des cerises est enfin arrivé. Mes gourmands les adorent et s'en « gavent » presque au dessert, le sourire jusqu'aux oreilles.

50 nuances d'orchis du Gers – Édition 2020

Bonjour à toutes et tous,

« Attraper » en photographie les [orchidées sauvage](#) est un de mes « loisirs » favoris lorsque vient le printemps. Cette

année est particulière entre l'arrivée dans le Gers qui balaye mes habitudes et implique une découverte d'une nouvelle flore, et le confinement qui minimise les déplacements. Lors de ces balades autorisées autour de la maison, j'ai néanmoins eu la chance de découvrir plusieurs « spots » et retrouver la magie de ces fleurs. Je vous propose un « medley » de mes meilleurs clichés du printemps d'orchis gers.

Orchis Pourpres

Découverte au détour d'une fin mars – Début Avril : une incroyable prairie préservée emplie d'orchis pourpres. Le raffinement de ses fleurs m'émerveille toujours. !



Pointer le bout de son nez



Ensemble



Tourner la tête



Au lever du jour



complexité de structure



s'éveiller



Petits et grands

Orchis araignée

Plus discrets par leurs pétales et sépales jaune-vert, les orchis araignée ont été plus difficiles à dénicher. Mais c'est au détour d'un jardin à la pelouse rase que j'ai pu confirmer leur présence dans ce coin du Gers.



Orchis abeille

Situés dans des coins très particuliers e très préservés, les orchis abeille ont été difficiles à trouver. Mais c'est toujours amusant de retrouver leurs pétales roses, et leur labelle en forme d'abeille.





Anacamptis pyramidaux

Reconnaissables aisément à leur couleur rose vive et leur forme de pyramide, ces anacamptis ressortent comme jamais dans les prairies et sur les bords des routes. Un dernier spectacle coloré avant l'été !





Et le grand dernier : l'orchis bouc

Dernier à fleurir en cette fin de printemps, les grands orchis bouc et leurs labelle longs et bordé de rouge. La complexité de cette fleur est quand même impressionnante.



En espérant que cette balade photographique dans les orchis Gers vous a plu, je vous souhaite une bonne journée.

Salade de pois chiches, radis, ciboulette

Bonjour à toutes et tous

Nous avons officiellement attaqué le déconfinement, mais pour encore un certain nombre d'entre nous, le travail se réalise encore à la maison.