

# Croquettes de riz (du placard)

Bonjour à toutes et tous,

La recette que je vous propose aujourd'hui prends racine dans de vieux souvenir. Allez savoir pourquoi, le week-end dernier, en apercevant le bocal de riz, j'ai eu un flash-souvenir d'une très vieille « recette » que réalisais ma grand mère : des galettes / croquettes de riz.

---

## Croustade aux pommes

Bonjour à toutes et tous

En débarquant dans la région Toulousaine / Gersoise, une des premières spécialités que j'ai repérée dans les boulangeries locales est la croustade aux pommes. C'est une tourte aux pommes très répandue dans tout le Sud-ouest, de l'occitan *crostada* = croûte

---

## Polenta crémeuse aux poireaux

Bonjour à toutes et tous,

Sur l'hiver – déménagement aidant – je compte partager avec vous une large variété de recettes « vide placard ». Un exemple concerne la polenta, une semoule de maïs, très répandue côté Savoie/Italie, souvent prisée en hiver.

---

# **Cake aux dattes et raisins secs**

Bonjour à toutes et tous

Peut être connaissez vous le phénomène de disposer de placards de cuisine trop remplis, et surtout d'éléments non habituels. Lors du dernier rangement, c'est ainsi que j'ai retrouvé masse provisions de fruits secs et fruits séchés, notamment des dattes et des raisins secs

---

# **Joues de porc à la moutarde à l'ancienne**

Bonjour à toutes et tous

Alors que nous avons changé de région, nous avons changé nos habitudes de courses et fait belle parts aux marchés. Si côté fruits et légumes j'ai testé différents étals avant de trouver mon bonheur, côté viande, mon mari est tombé direct sur un excellent boucher.

---

# **Premiers signes du printemps**

Bonjour à tous et toutes,

Même si le temps a bien fraîchi, les douces journées des derniers week-end ne vous ont sans doute pas échappées. Cette douceur fait prendre à la nature des petits airs printaniers au point où les jonquilles sortent de terre et les premiers arbustes fleurissent. Si en semaine il n'est pas possible pour moi de profiter de ce temps , le week-end je tente de battre la campagne et regarder ce printemps naissant.

Dans les prés, les bords de route, les haies, tout se teinte de blanc, de rose poudré, de ce « rose prunier » si particulier. Quand en plus le départ en balade se fait à l'aurore, difficile de ne pas rester admiratif devant les teintes roses du ciel, de la ligne blanche des Pyrénées au loin..J'avais envie de vous partager ici quelques clichés attrapés de-ci de-là lors de mes promenades des derniers week-end. Je ne me lasse pas de la beauté des vallées du Gers ☐

---

Partir à l'aurore, lorsque le ciel est rose poudré :



S'émerveiller bien vite des similitudes entre le rose prunier  
et le rose du ciel





Le printemps semble se rapprocher alors que les pruniers roses commencent à fleurir :





Un autre matin. Je pars avant l'aube et grimpe bien vite au  
dessus des collines, tenter de capturer le lever de soleil.  
Les vallées sont sous les brumes et le givre





© Au Fil du Thym

Encore quelques pas, activer l'appareil photo au bon moment !



© Au Fil du Thym

Sous le soleil, les champs prennent des teintes dorées





Avec le soleil, les bourgeons à fleurs des pruneliers ressortent



Alors que le soleil monte, les vallées s'illuminent





© Au Fil du Thym

La ligne de crête des Pyrénées disparaît



© Au Fil du Thym

Et dans les arbres, les premières fleurs des pruniers apparaissent.





---

## Merveilles (beignets du Sud-Ouest)

Bonjour à toutes et tous

Mes petits (plus trop petits d'après un d'ailleurs..) gourmands portent bien leur surnom, car il ne manquent pas une



occasion de me suggérer des gourmandises. C'est carnaval dans leur école (...)

---

## **Pavlova à l'orange et grenade**

Bonjour à toutes et tous

Dans les desserts qui en jettent visuellement sans être complexes à réaliser, la pavlova occupe une place de podium: . C'est un dessert composé d'une meringue généreuse, de crème, d'une garniture de fruits ou d'autres condiments.