Le Savès, en été

Bonjour à tous et toutes,

Alors que le calendrier pourrait inviter aux vacances, le quotidien s'organise autour du travail (pour moi), des vacances dans le jardin (pour les petits) et de l'attente patiente que mon Mari se remette de ses gros problèmes de santé de début Juin. Les journées de la semaine sont encore un peu confinées – heureusement que les plus-si-petits gourmands y mettent du leur – mais quand vient le week-end nous partons tous les trois à vélo nous voir cette campagne que nous ne connaissons si peu. Cette courte période d'évasion est pour nous vous une bouffée d'oxygène.

J'avais envie ce matin de vous partager quelques uns de ces paysages que nous avons croisé lors de nos balades, et par là vous permettre aussi de vous évader. Nous sommes dans le Savès, une région de Gascogne frontalière Gers/haute Garonne, à une cinquantaine de kms à l'ouest de Toulouse. J'espère que cela vous fera plaisir Bonne journée !

Après midi de Juin, paysages verdoyants des champs de soja

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

Midi de juin, il y a comme un sourire dans l’air

Jour de fin Juin, l’orage s’invite sur les collines

Midi de Juillet, contraste saisissant..

Matin de juillet, le blé est récolté, la paille assemblée en ballots..

Le travail continue dans les champs

Dans cette campagne tranquille, les locataires des lieux débutent la matinée dans le calme

Sur le bord des route, on peu parfois voir le fin liseré des

Pyrénées

Mais le regard est vite attiré de l’autre côté, vers l’immensité des collines et vers ce jaune d’or si vif..

Balade d’un soir de Juillet, grimper sur les collines. A la première trouée les collines se teintent de jaune tournesol

Nous ne grimpons pas au hasard, un champ de tournesols nous attends. Jouer avec le soleil couchant..

En espérant que ces photos dans le Savès vous ont permit de vous évader, nous vous souhaitons une bonne journée

---

Côtes de porc marinées façon tex-mex

Bonjour à toutes et tous,
Quand vient l'été, mes gourmands (en particulier mon mari), deviennent assez fans des marinades pour viandes ou poisson. Ce sont des préparations qui donnent du pep's à ces morceaux

Baume cicatrisant à l’achillée millefeuille

Bonjour à toutes et tous
Depuis plus d’un an, je me suis lancée dans la préparation de remèdes aux plantes sauvages ou du jardin. A l’aide de quelques bouquins, je me suis d’abord lancée dans les macérats et les préparations qui en découlent comme les baumes.

Tarte rustique aux courgettes marinées

Bonjour à toutes et tous,
Tous les ans, surtout quand on a un potager productif ou un panier d’amap, se repose la même question : « Qu’est ce que je vais cuisiner avec ses « satanées » courgettes ? ».

Financiers abricot – lavande

Bonjour à toutes et tous,
On profite toujours de l’été pour faire le plein de fruits et nos desserts de juillet-août sont souvent à cette image: Des fruits à

Flan de courgettes à la faisselle de chèvre

Bonjour à toutes et tous;
En réalisant ses courses au marché, ma famille à la fois pu découvrir des produits d'excellente qualité mais aussi pu faire connaissance avec nombre producteurs et artisans.

Petites crèmes à la verveine citronnelle

Bonjour à toutes et tous
En arrivant dans le Gers, j'ai eu la surprise de découvrir que nombres jardins et potagers (dont le mien) possédaient une immense touffe de verveine citronnelle. Vous devez connaître cet arbuste à longues feuilles vert claire, une senteur citron

---

DIY – Couronne d'été nature

Bonjour à toutes et tous
Quand viennent les changements de saison, j'apprécie pouvoir adapter quelques éléments de décoration dans la maison. Cela donne la notion du temps, de l'évolution de la nature,

rappelle qu’au delà des murs, il y a un éternel changement.