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.

Wok de pois gourmands et tofu

Bonjour à toutes et tous,
Pois et pois gourmands sont mes vraies gourmandises printanières, au point où tous les ans je dédié une partie du potager pour les planter.

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 peu 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 pouvoirs ou piments de la ville de Padròn 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 gouter. 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
© Au Fil du Thym

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
Méditéranéenne
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.