

Balade Botanique – Tolérer le sec (Août 2020)

Bonjour à tous,

Le week-end s'annonce pluvieux, un bienfait pour la Nature. De notre côté, que diriez vous de partir en balade par écrans interposés à la découverte de la végétation sauvage d'août. Bien que l'été ai battu son plein, que la chaleur soit devenue écrasante, de nombreuses fleurs restent pour égayer les chemins, les haies et les recoins perdus. Ce sont souvent des plantes que la sécheresse ne dérange pas. Venez les rencontrer. :)



Paysages d'Août dans le Gers / Haute Garonne

Nous commençons notre balade botanique août à côté d'un

terrain laissé en jachère pour l'année. Après avoir été largement peuplé de cirses ou de camomille des chiens au printemps, il a vu pousser d'immenses tiges feuilles. Certaines dépassent le 1m50 ! L'apparence ne trompe guère, avec ses feuilles garnies de poils assez raides, il s'agit de la [vergerette de sumatra](#).





Dans les friches, on trouve aussi une autre grande tige, cette fois aux inflorescences jaunes. C'est l'[inule conzya ou herbe aux mouches](#), de la famille des marguerites (asteraceae) . Cette fleur des champs août est bien ancienne : dans l'antiquité, chez les grecs, elle était placée sous le blé pour éloigner les rongeurs.



© Au Fil du Thym



Continuons dans la friche pour trouver d'autres fleurs jaunes : la [**laitue scariolle**](#). Bien qu'elle soit de la même famille que nos salades de jardin, elle présente de nombreuses fleurs jaune en capitule, des feuilles découpées et surtout piquantes. C'est une championne de la tolérance au sec.



© Au Fil du Thym



Quittons notre friche pour rejoindre les bords des chemin et poursuivre notre balade botanique août. Côté ombellifères, outre les carottes sauvages qui égayent le bord de leurs grandes corymbes blanches côté fleurs des champs août , on peut aussi trouver du [Peucedan commun](#) ou herbe aux cerfs. Celle ci se reconnaît par une inflorescence en ombelle séparée de 15-20 rayons et des petites feuilles légèrement dentées. Elle est très courante dans les coins secs et nous accompagnera une bonne partie de septembre..



© Au Fil du Thym



A côté, on ne peut pas passer à côté du grand [Fenouil commun](#). Une sous variété est utilisée pour produire les bulbes que nous consommons. Dans les champs, ils suivent entièrement leur cycle de vie et fleurissent de jaunes, façon ombellifères. Saviez vous que ce fenouil est originaire de Méditerranée ? Cela lui donne des capacités de résistance au chaud et sécheresse qui défient toute concurrence !



© Au Fil du Thym



Si nous avançons un peu jusqu'au champ prochain, j'ai une découverte à vous faire faire. Avez vous déjà vu du **soja cultivé** ? Le voici. Cette plante est de la famille des fabaceae (pois, haricots). Elle fleuri en été, puis forme de très grandes gousses dans lesquelles on va chercher les graines de soja.



© Au Fil du Temps



En bordure de champs, grimpant dans les arbrisseaux, les fleurs de la **clématite vigne blanche** égaiant les lieux. Cette rampante grimpante est très envahissante dans les jardins, mais à la campagne elle exprime toute sa beauté. Elle est aussi magnifique en hiver, lorsque ces fleurs se transforment en amas de plumes délicates. Dans mon jardin, je prévois d'en faire une arche décorative l'été prochain. Et vous ?



Continuons notre chemin pour rejoindre les prairies du bas des collines. Sur les chemins de hauteurs, bien exposés, se dressent aujourd'hui les [scabieuses colombaires](#). La scabieuse est une famille de plante rassemblant différentes espèces et distinguer les sous espèces requiert de mettre le nez dans les feuilles ou alors d'attendre la formation du fruit. La colombaire se reconnaît assez aisément par sa position dans les coins secs et des feuilles très découpées.





© Au Fil du Thym

Un petit peu plus loin, nous trouvons aussi les connues centaurées. Les centaurées est une famille de fleurs rassemble nombres espèces, se distinguent par la forme des feuilles ou encore les écailles qu'elles possèdent sur son involucre (= ensemble de feuilles entourant la fleur et formant souvent une « coupe »). Celle-ci est la [centaurée à feuilles étroites](#) qui se reconnaît par ses feuilles étroites...



© Au Fil du Thym



Terminons avec une autre jolie plante de la famille des géranium : [la guimauve faux chanvre ou guimauve althée](#), identifiable par son port élevé et aérien (certaines plantes peuvent faire 1.5 m x 1.5m de hauteur x largeur !) et ses jolies fleurs roses. On lui reconnaîtra bien la proximité de fleurs avec la mauve des bois.



Voilà, en espérant que cette balade botanique août vous aura plus, je vous souhaite un bon week-end !

DIY – Panier de cueillette en

crochet

Bonjour à toutes et tous,

Comme vous avez dû l'apercevoir, je pratique de temps en temps la cueillette sauvage : plantes médicinales, aromatiques et en ce moment ce sont surtout les baies (mûres) ou les prunes sauvages

Esquimaux au melon (sans sorbetière)

Bonjour à toutes et tous,

Si vous avez suivi le billet sur les brochettes melon-pastèque, sans doute avez vous découvert comme moi que le Melon de Lectoure est une des IGP du Gers. Cette IGP est presque un clin d'œil à mes gourmands qui l'adorent et s'en régalaient tous les été.

Jus de pastèque à la verveine

Bonjour à toutes et tous

J'ai une petite surprise pour vous en ces temps qui s'annoncent caniculaire : une série d'idées-recettes « bien fraîches » qui pourraient vous permettre de vous faire plaisir, consommer de saison et en accord avec la chaleur.

Gâteau aux prunes très moelleux

Bonjour à toutes et tous

Les prunes sont clairement mon fruit préféré à picorer, et le jardin me le rends bien tellement il y a de pruniers sauvages.

Brochettes Melon, Pastèque, Mozzarella

Bonjour à toutes et tous

Cet été, j'ai eu la grande surprise de découvrir que le Gers est une région productrice de Melons et de Pastèques. C'est en particulier la région de Lectoure qui s'illustre (Nord du Gers),

Salade d'aubergines grillées aux amandes

Bonjour à toutes et tous

S'il y a bien un légume que mes gourmands adorent en été, c'est l'aubergine. Ils l'adorent sous toute ses formes (en tian, en tarte, en caviar..) et s'en régalent quasi à chaque

fois.

Glace aux amandes (sans oeufs)

Bonjour à toutes et tous

Alors que le temps avance, je me rends compte que je tente de rationaliser l'utilisation des ingrédients dans mes recettes.