

# Gratin de gnocchis, tomate, parmesan

Bonjour à toutes et tous,

Le temps avance inlassablement, je le vois auprès de mes plus-si-petits gourmands qui grandissent et notamment pour celui qui a définitivement mis les deux pieds dans la phase *ado*. La chambre devient une chasse un peu plus gardée et dans l'assiette, [les pâtes](#) et les frites ont clairement les faveurs. Si en plus vous mettez un papa naturellement plus porté sur ces ingrédients que sur les légumes, vous voyez clairement la notion *d'équilibre* passer à la trappe.

Ces deux là, je sais qu'il y a un mets qu'ils adore : cela commence par « *gno* » , cela fini par « *chi* » et c'est aussi informe qu'un dahl. Vous avez deviné le *gnocchi* (ou le *gnogno*, le *kiki* pour une certaine publicité...) Je n'en cuisine presque jamais vu le temps nécessaire pour leur formation. En fait, il faut vraiment un week-end confiné à la maison par les intempéries pour que je m'y lance avec entrain. Le début septembre m'a donné le double prétexte de la rentrée et du mauvais temps pour avoir envie de m'atteler et faire plaisir à mes gourmands.

Faire des gnocchis maison est un jeu d'enfant bien que fastidieux. Trouver une recette pour les rendre encore plus irrésistible est tout aussi facile. Mettez les gnocchis en gratin avec une sauce tomate et du parmesan (ou tout autre fromage de votre choix), vous avez de quoi mettre des sourires jusqu'aux oreilles. Les gourmands cités au dessus se sont régalez.

Je voulais partager l'idée de ce gratin gnocchis tomate et parmesan. Il sera tout a fait approprié pour cette mi septembre fraîche.. et pour toute autre occasion de l'année.

J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



- GRATIN DE GNOCCHIS -

Gratin gnocchis (tomate et parmesan)

## Gratin de gnocchis (tomate et parmesan)



Une recette de gratin gnocchis, tomate et parmesan, facile à réaliser et encore meilleur avec des gnocchis maison. On vous en redemandera !

*Saison de la recette : toute l'année*

### **Pour les gnocchis de pomme de terre :**

- 500 g de pomme de terre ((à chair farineuse) cf. 1)
- 250 g de farine ((à ajuster en fonction de vos pommes de terre, cf .2))
- 1 cuillère à café de sel
- noix de muscade
- poivre

### **Pour le gratin:**

- 600 g de concassée de tomates (cf. 4)
- 1 oignon
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 100 g de parmesan
- sel et poivre

## **Formation des gnocchis**

1. Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient très fondantes. (cf. 3)
2. Épluchez puis réduisez-les en purée.
3. Mélangez la purée de pomme de terre avec la farine, le sel, le poivre, une bonne dose de noix de muscade, jusqu'à former une pâte homogène.
4. Laissez la pâte refroidir entièrement.
5. Une fois la pâte fraîche, sur un plan de travail légèrement fariné, étalez-la en rouleaux de 2 cm d'épaisseur. Découpez-y des tronçons de 2cm. Roulez-les puis appuyez à la fourchette pour leur donner des rayures.
6. Faites chauffer une casserole d'eau légèrement salée. Plongez-y les gnocchis. Lorsqu'ils remontent à la surface, ils sont cuits. Récupérez les et égouttez.

## **Réalisation du gratin**

1. Epluchez et hachez l'oignon. Dans une sauteuse, faites chauffer 1 à 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive puis faites y revenir l'oignon haché jusqu'à ce qu'il soit doré.
2. Ajoutez les tomates concassées, salez, poivrez et laissez mijoter 5 minutes.
3. Dans le plat à gratin, répartissez les 2/3 des gnocchis puis la sauce tomate. Gardez le reste des gnocchis pour une autre recette . Râpez le parmesan et répartissez sur le gratin.
4. Enfournez pour 20 à 25minutes, le temps que le gratin soit chaud et doré.
5. Servez le gratin chaud. A cpm

- (1) Pour les pommes de terre, choisissez les variétés à chair farineuse comme la Bintje. Elles sont plus adaptées pour les gnocchis. Si vous n'arrivez pas à en trouver, vous pouvez quand même réaliser des gnocchis mais il faudra sans doute augmenter la quantité de farine.
- (2) Il se peut que les 250g de farine ne soient pas suffisant si vous avez utilisé des pommes de terre de variété non adaptée ou qu'elles contiennent trop d'eau. Ajustez la quantité de farine pour être en mesure de réaliser les gnocchis sans trop de difficultés.
- (3) Dans certaines recettes, il est conseillé de faire cuire les pommes de terre entière au four sur un lit de gros sel, car c'est le moyen d'avoir une chair de pomme de terre avec le moins d'eau à l'intérieur. N'hésitez pas à essayer.
- (4) Hors saison estivale, remplacez par des conserves de tomate concassée maison ou en boîte.
- *Version flemmard(e)*: Si vous n'avez pas le temps, vous pouvez réaliser la recette avec des gnocchis frais tout prêts.
- *A l'avance* : n'hésitez pas à préparer les gnocchis en plus grande quantité puis les congeler. Cela marche très bien !

Accompagnement  
Française  
gratin gnocchis

---

## Découvrez aussi

D'autres idées de plats pour régaler petits et grands:

- [Quiche au jambon](#)
- [Pâtes au thon et petits pois](#)

- [Morbiflette](#)



Quiche au jambon facile

---

---

## DIY – Désodorisant maison (citron & mélisse)

Bonjour à toutes et tous,

Le mois de septembre est arrivés avec une certaine senteur de transition vers l'automne, du moins avec le retour de la pluie. Si l'on peut s'en réjouir car on évite sécheresse et

canicule, cela ne revient pas sans quelques désagréments... comme le « plaisir » de retrouver son intérieur décoré de boue et largement re-parfumé par le chien qui a visité le jardin, les plus-si-petits gourmands et les parties de « JO » improvisés, ou encore tout jardinier qui n'a pu s'empêcher d'aller faire un tout de taille/récolte potagère. Avec une chienne qui sort (et ouvre les portes ! ) quand cela lui chante, je vous laisse deviner ce que cela donne dans mon salon. ☐

Bref, après avoir usé au printemps et début été [les racines d'iris séchées](#), elles atteignaient leur fin d'efficacité et il me fallait un remplacement. Mon mari est assez fan d'un produit industriel commençant par « F. », mais j'ai toujours eu un doute sur ses ingrédients incompréhensibles. C'est pourquoi j'étais assez contente d'avoir retrouvé cet été (dans le livre « Do It Nature, produit d'entretiens », éditions rusticat) le tuto partagé aujourd'hui. C'est une « recette » de désodorisant à peu d'ingrédients : de l'eau, de l'alcool bon marché, des ingrédients naturels de parfum voire un peu d'huile essentielle. J'ai adapté le tutoriel de base sur des senteurs qui nous plaisent plus avec du citron (naturellement très parfumé) et de la mélisse du jardin (caractérisée par une impressionnante extension horizontale cette année..). Le résultat est un désodorisant assez efficace et dont la fraîcheur rappelle le « F . ». Il dure certes un moins longtemps mais a le mérite de tenir le choc si jamais vous avez besoin de désodoriser en 2 secondes quand vous en avez assez des odeurs ou qu'un invité surprise arrive.

Je voulais donc vous partager le bon plan de ce « Do It Yourself » désodorisant maison. C'est vite préparé, avec des ingrédients peu onéreux et naturels, donc c'est à connaître dans la panoplie « maison nature ». J'espère que cela vous sera utile. Bonne journée !



- *DÉSODORISANT MAISON* -  
*CITRON & MÉLISSE*



# DIY – Désodorisant maison citron et mélisse

## Matériel

Pour 100ml de produit :

- 40 ml d'alcool bon marché (vodka, alcool de fruits)
- 50 ml d'eau
- quelques écorces de citron
- petites branches de mélisse (cf.1)

Conteneur : 1 flacon spray récupéré

## Réalisation

- Retirez le zistes des écorces de citron. Coupez en fines lamelles. Effeuillez la mélisse et coupez les feuilles au besoin.
- Dans le flacon versez l'alcool, l'eau, puis ajoutez le citron et la mélisse.
- Mélangez bien

**Utilisation** : En spray à l'intérieur.

**Conservation** : 2 – 3 mois

**Variante** :

- (1) remplacez à votre convenance le citron par de l'orange, la mélisse par des feuilles de menthe.
- vous pouvez renforcer le parfum en ajoutant 20 gouttes

d'huile essentielle (citron, lavande..).



Désodorisant maison citron – mélisse

---

## Menus de saison – Septembre

Un billet de recettes de saison pour agrémenter les menus septembre. Des recettes faciles, variées pour ne pas être à court d'idées.

---

# Tartines aux tomates et fromage frais

Bonjour à toutes et tous,

Au quotidien, pour les moments de flemme en cuisine ou lorsque je manque de temps, j'apprécie vraiment de préparer des **tartines salées**. Loin d'être le mets de dépannage, elle peuvent être des vraies tranches de gourmandise en associant différents ingrédients, différentes saveurs, différentes textures. Elles accompagnent sans mal une salade de légumes en été ou une soupe en hiver, permettant de préparer un repas complet en quelques minutes

En été, quand le potager d'été est productif – et notamment les pieds de tomate – il y a une recette très appréciée à la maison : des **tartines [tomates](#) et fromages frais**. Alors que l'on peut avoir l'habitude des recettes un peu « brut de fonderie » en tomates, c'est une recette tout en douceur. Le crémeux du fromage frais compense l'acidité des tomates et emmène ce légume-fruit dans la douceur. L'astuce pour rendre ces tartines géniales est de mixer tomates crues et tomates cerises rôties. Si en plus vous disposez de différentes variétés de tomates comme les variétés dites anciennes aux couleurs variées (exemple : ananas, green zebra,...) c'est une diversité de saveur tout à fait délicieuse. Vous retrouvez ainsi le moto du célèbre C. Lignac: « *croquant, fondant, gourmand* ».

Bref, alors que la rentrée arrive, invitant à retrouver les recettes prêtes en 3 minutes, j'avais envie de partager l'idée de ces tartines tomates avec vous. J'espère que cela vous plaira ou vous donnera des idées pour toute situation de manque de temps ou de flemme. Bonne journée ☐



- TARTINES TOMATES -  
& FROMAGE FRAIS

Tartines tomates et fromage frais

# Tartines tomates et fromage frais



Une recette facile et rapide de tartines tomates et fromage frais. Ces tartines prêtes en 5 minutes sont parfaites pour profiter de l'été et se régaler.

Saison de la recette : Juillet – Octobre

- 4 belles tranches de pain
- 200 g de fromage frais ((St Môret, ricotta))
- 20-30 tomates cerises
- 2-3 tomates (cf. 1)
- 1 à 2 poignée de roquette (cf 2)
- vinaigre balsamique
- sel et poivre

1. Faites toaster vos tranches de pain.
2. Lavez les tomates. Dans une poêle, faites rôtir vos tomates cerises. Elles sont prêtes quand elles commencent à noircir. Coupez les autres tomates en quarts ou en tranches.
3. Mélangez le fromage avec un peu de sel et de poivre, puis répartissez le sur les tranches de pain
4. Répartissez les tomates cerises, morceaux de tomate crue. Ajoutez la roquette. Versez un trait de vinaigre balsamique.
5. Servez ces tartines aussitôt

- (1) Privilégiez des tomates de petite taille type grappe. Autant que possible, utilisez des tomates anciennes telles que de la green-zebra; ananas, elles apporteront une saveur particulière qui contrastera avec les cerises.
- (2) Si vous n'avez pas de roquette, remplacez par quelques feuilles de basilic.

Brunch, Grignotage  
Française  
tartines tomates



---

## Découvrez aussi

Des idées de recettes faciles et rapides pour l'été ou la rentrée :

- [Lieu et tomates cerises rôtis au four](#)
- [Chakchouka aux oeufs](#)

- [Pommes de terre tapées](#)



Lieu tomates cerises rôtis au four

---

## Balade Champêtre d'Août

Bonjour à tous,

Ce week-end j'aimerais vous emmener en balade, qu'en pensez vous. Avant que la reprise du quotidien professionnel ou scolaire ou autre nous embarque, une bouffée d'évasion fait toujours du bien ☐

Alors qu'août avance, que les journées raccourcissent et que la végétation prends ses teintes de fin d'été, les petits



matins savent révéler des ambiances très particulières. Ce sont des lumières chaudes et dorées parfois noyées dans la légère brume du matin. C'est un ballet de graminées sèches et d'arbustes déjà en train de préparer l'automne, des chênes ayant pris des couleurs plus dures pour supporter la chaleur.

N'ayant pris de vraies vacances cet été j'ai largement pu en profiter, notamment lors d'une jolie balade champêtre un certain jour férié d'août... et j'aimerais vous en faire profiter ☐

---

Partons donc ce tout petit matin dans une vallée à une dizaine de kilomètres de chez moi. Il est 7H20, le soleil vient à peine de se lever au dessus des collines. Je pars d'un fond de vallée pour monter sur les collines proches.



La lumière rasante du soleil donne des ambiances chaudes et faites de contrastes



© Au Fil du Thym

Sur les bords des routes, la végétation prend ses airs de fin d'été : les [épilobes hérissées](#) ont lancé leurs plumettes, les [grandes cirses laineuses](#) encombrant les bords des routes humides.



Je grimpe au dessus de la colline, le paysage révèle l'immensité des champs. Vous ne voyez peut être pas, mais il y a beaucoup de maïs dans le champ du bas, maïs qui a largement

profité de la générosité de la pluie..



Alors que j'atteins le sommet de la colline, un autre paysage se révèle. Cette fois, les moissons sont passées et la terre est prête aux semis d'automne.



© Au Fil du Thym

Je prends le chemin de terre qui longe le champs dans une ambiance douce



© Au Fil du Thym

Bientôt ce chemin devient un pur chemin agricole fait de terre

et bordées de haies



Dans les haies, la suite se prépare. Les églantiers ont formé leurs cynorhodons, les prunelliers leurs prunelles. Jolie ballet de baies colorées..



© Au Fil du Thym



Je continue d'avancer, les paysages de céréales s'étendent.





Dans un tournant du chemin, un amusant perspective est offerte par les grands chênes. Je m'arrête quelques minutes admirer les couleurs.



Le chemin rejoint une route goudronnée qui s'étire longuement sur la crête



Côté Vallée, le soleil est largement monté et contribue à la formation de ces ambiances légèrement voilées. En fait, le sol relâche l'humidité stocké la nuit, qui monte progressivement avec la variation de température.



Sur le bord des routes, le bal des fleurs de fin d'été continue comme ces jolies centaurées



J'arrive au point de pivot pour retourner dans la vallée. Un chemin agricole part derrière un chêne.



© Au Fil du Thym

Et ne tarde pas à se transformer en chemin bordé de hautes haies.



© Au Fil du Thym

Il nous faut bien une dizaine de minutes avant de sortir des haies et de retrouver les paysages champêtres de l'été. Dans cette prairie, c'est un foisonnement de carottes sauvages (blanches), picride fausse épervière (jaune), chicorées (bleues).



© Au Fil du Thym

Continuons à descendre en longeant ces prairies



© Au Fil du Thym

Avant de retrouver la petite route de campagne qui nous mènera à la voiture..



En espérant que cette balade champêtre d'Août vous a plu, je vous souhaite un bon week-end !

---

## Aubergines confites au citron

Bonjour à toutes et tous,

La période des vacances d'été semble s'approcher de la fin. Cela reprends au travail, il y a plus de monde sur les routes et il y a des senteurs de rentrée dans l'air. Mais que diriez vous d'une recette facile pour prolonger l'été ?

[L'aubergine](#), légume d'été par excellence est un des légumes favoris de mes gourmands et peut importe la forme avec laquelle vous la présenter. Cela doit tenir de sont moelleux et de son goût délicat. Alors je n'hésite guère à l'utiliser pour proposer un accompagnement de légumes dès que sa saison

arrive. J'ai pour habitude de préparer une sorte de poêlée d'aubergines ou l'étonnant « *poivrons et aubergines au four* ». Ces recettes sont appréciées et on le mérite d'être préparées vite.

Mais cette année, pour changer un peu des classiques, je me suis mise en quête d'autres types de recettes. J'ai notamment aperçu des idées de tranches d'aubergines confites qui présentaient bien. C'est simplement de l'aubergine découpée en tranches, lustrée d'huile d'olive, garnie d'aromates et cuites au four. J'ai donc tenté avec différents assaisonnement avant que mes gourmands n'élisent leur favori : ail, citron et origan. Le résultat sont des tranches fondantes et parfumées qui s'accompagnent aussi bien de volaille, de poissons, de pois chiche ou de tofu pour les veggies. Le seul inconvénient de la recette est que cela mobilise toutes vos plaques de cuisson pour le four d'un coup, mais est ce vraiment problématique ? ☐

Bref, j'avais dont envie de partager avec vous cette recette d'aubergines confites au citron. Vous verrez, c'est vite préparé et change des autres recettes. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



- AUBERGINES CONFITES AU CITRON -



Aubergines confites au citron

## Aubergines confites au citron



Une recette d'aubergines confites citron et origan, simple à préparer et savoureuse. Un accompagnement de choix pour l'été !

Saison de la recette : Juillet à Octobre

### **Pour 4 personnes :**

- 2 aubergine ((grosses))
- 1 citron
- 2 branches d'origan
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel et poivre

1. Lavez les aubergines, retirez le pédoncule. Coupez les en tranches d'un bon centimètre d'épaisseur dans le sens de la longueur. Pour vous faciliter le découpage, n'hésitez pas à 1) Retirez une tranche d'aubergine sur un des côtés pour pouvoir caler l'aubergine à plat. 2) Découper ensuite à l'horizontale
2. Disposez les tranches d'aubergines sur une ou plusieurs plaque de cuisson four recouverte d'une feuille de cuisson. Lustrez avec de l'huile d'olive (L'idéal est de le faire au pinceau).

3. Coupez le citron en tranches. Épluchez l'ail puis coupez le en bâtonnets. Lavez et effeuillez l'origan. Répartissez ces ingrédients sur ces aubergines. – Salez et poivrez
4. Enfournez pour 10 minutes à 180°C sans couvrir puis 15 à 20 minutes toujours à 180° en couvrant les tranches pour éviter qu'elles ne brûlent. Adaptez la durée de cuisson en fonction de l'épaisseur de vos tranches.
5. Servez ces tranches d'aubergines confites aussitôt.

- *Conservation* : Vous pouvez placer les tranches d'aubergine confite dans une boîte plastique après cuisson, et conserver jusqu'à 48. Réchauffez au micro onde ou au four à couvert.
- *Variantes* : Vous pouvez faire évoluer la recette avec les assaisonnements de votre préférence : herbes de Provence, ail, ..
- *Couleur* : Utilisez une aubergine violette et une blanche pour disposer de plusieurs couleurs dans l'assiette

Accompagnement, Légumes  
Française  
aubergines confites



© Au Fil du Thym

*Aubergines confites au citron*

---

## Découvrez aussi

Des idées d'accompagnements d'été

- [Tian d'aubergines au pesto](#)
- [Crumble de légumes d'été](#)
- [Compotée courgettes et tomates](#)



Compotée courgettes tomates

---

## DIY – Fleurs séchées maison (pour bouquet)

Bonjour à toutes et tous,

Il commence à y avoir un petit air de fin d'été dans la campagne d'Occitanie. Les pruniers sont chargés de fruits, les fleurs d'été commencent à former leurs graines, les graminées sont sèches et seules les irréductibles résistantes telle que la [carotte sauvage](#) ou la [picride fausse vipérine](#) abondent les prairies. C'est la période où on se surprend presque à se dire que l'automne va arriver dans un mois et on l'on commence à vouloir conserver l'été. Si les bocaux de fruits/légumes

sont coutumes, depuis quelques années je tente aussi des fleurs séchées maison. Ces fleurs permettent de composer des bouquets secs qui pourront égayer l'automne voir l'hiver tout en étant significativement moins onéreux que dans le commerce.

Il existe de multiples techniques pour faire sécher les fleurs : à l'air tête en haut ou tête en bas, dans un peu d'eau, sous presse, dans un mélange de glycérine pour remplacer la sève ... (exemples sur [thingstobloom](#)) A vrai dire, j'ai toujours opté pour la solution la plus simple et la moins chronophage : à l'air, en petit bouquet, tête en bas, suspendues à un fil. Cela donne des jolis résultats naturels.

Pour la sélection des fleurs, j'opte majoritairement pour ce que me fournit le jardin et ses espaces en friches, en préférant les *fleurs d'été* un peu sèches par nature. Les graminées sont aussi utilisées mais il suffit souvent de laisser la nature faire et de se promener courant/milieu été pour les collecter déjà sèches. Des idées complémentaires peuvent être trouvées sur cette page de la [fermepastel](#)

Bref, ayant lancé ma fournée 2024, je me suis demandée si vous n'appréciez pas de voir passer cette idée. Cela ne coûte pas grand chose car vous pouvez tout trouver à la campagne ou dans votre jardin et c'est très décoratif en automne/hiver ou plus. J'espère ne pas me tromper en partageant la méthode « de flemmarde » avec vous. ☐

Bonne journée !

- DIY : FLEURS SÉCHÉES MAISON -  
POUR BOUQUETS



Fleurs séchées maison (en cours de séchage)



Edit: Bouquet fleurs séchées maison (Après 2 semaines de séchage)

---



# DIY : Fleurs séchées maison pour bouquet

## Matériel

- des fleurs à sécher (cf 1.) :
  - les sèches : origan, lavande du jardin, statice, immortelle,...
  - les « humides » : gypsophile, achillée, camomille, hortensia
  - Inflorescence de grande graminée : herbe de la Pampa, herbe aux écouvillon, millet,...
- Ficelle
- Élastiques récupérés ou petit morceaux de ficelle
- un lieu où suspendre

## Réalisation

- Cueillez vos plantes une journée ensoleillée et en milieu de journée afin d'éviter que la rosée du matin ne retarde le séchage. Cueillez les avec une bonne hauteur de tige
- Assemblez vos plantes en petits bouquets de 3 à 5 brins et fixez-les avec un élastique. Il est préférable que les variétés de fleurs soient séparées
- Installez une ficelle dans une pièce un peu obscure et sèche (cf. 2). Suspendez vos bouquets tête en bas sur la ficelle.



- Laissez sécher entre 1 semaine pour les plantes « sèches » ou 3-4 semaines pour les plantes « humides »
- Utilisez les pour former vos bouquets en les maniant délicatement.

**Conservation** : Plusieurs mois. La durabilité dépend de la qualité du séchage mais aussi de à quel point les fleurs sont manipulées (exemple : lors du ménage). Quand votre bouquet ne vous convient plus, mettez au compost.

**Notes :**

- (1) La liste des fleurs n'est pas exhaustive, n'hésitez pas à utiliser ce qui pousse en abondance dans votre jardin où les prairies proches. De mon côté, j'utilise beaucoup d'origan (sauvage) aux bractées colorées, la lavande (du jardin), la statice (du jardin) et l'hortensia (du jardin). Sur la photographie, vous avez (de gauche à droite) origan, lavande, [carotte commune](#)

(test de l'année), [millet des oiseaux](#) et origan.

- (2) Les fleurs sèchent en fait dans ma cave (obscur et fraîche) mais j'ai du installer dans un endroit lumineux le temps de prendre une photographie pour que vous voyez quelque chose ;). Évitez la proximité avec le lave linge/sèche linge qui augmentent l'humidité.
- Complétez au besoin avec des graminées ou des cardères qui sèchent naturellement dans la nature.



Fleurs séchées maison (en cours de séchage)

# Compotée de mirabelles au

# thym

Bonjour à toutes et tous,

Cela y est, la saison des prunes bat son plein, l'occasion de ce régaler ces fruits sur toutes leurs formes et leurs textures. Les prunes et moi c'est une grande histoire d'addiction, alors je n'ose vous dire le plaisir que j'ai à les cuisiner.

En cette mi août en particulier, c'est la saison des **mirabelles**. Ces perles dorées se boulettent aisément crues comme s'apprécie cuites. Si le far aux mirabelles est un grand classique de la maison, j'ai découvert il y a quelques temps (années) qu'elles font aussi de délicieuses compotées. La petite astuce pour rendre ces mets excellents est juste de sucrer un peu (car comme toutes les prunes, les mirabelles deviennent acides à la cuisson) et de leur ajouter un condiment. Il y en a un qui s'y associe particulièrement : le thym. Bref, des mirabelles, du thym, un peu de miel et vous obtenez en quelques minutes une délicieuse compotée qui s'associera bien avec un yaourt de brebis, fromage blanc ou faisselle. Sa saveur et sa couleur dorée fera même que vous pouvez la proposer à belle Maman sans mal en dessert raffiné et léger.

Alors que la saison des mirabelles est en cours, je voulais partagée la recette de cette compotée de mirabelles avec vous. J'espère qu'elle vous plaira et/ou vous inspirera pour cuisiner ces jolis petits fruits. Bonne journée !

- COMPOTÉE DE MIRABELLES -  
AU THYM



## Compotée de mirabelles au thym



Une recette facile et savoureuse de compotée mirabelles au thym. Cette compotée dorée relèvera bien yaourt ou faisselle

### Pour 4 personnes :

- 500 à 600 g de mirabelles
- 1 à 2 cuillère à soupe de miel liquide ((cf. 1))
- 2 branches de thym
- 4 yaourt (ou 400 à 500 g de faisselle)

1. Lavez les mirabelles et égouttez soigneusement. Coupez en deux et retirez les noyaux.
2. Placez les mirabelles dans une sauteuse. Effeuillez une branche de thym et ajoutez l'autre. Portez à feu vif 2 minutes.
3. A l'issue de ce temps, ajoutez le miel et mélangez bien. Laisser poêler à feu moyen encore 5-6 minutes environ.  
(1)
4. Répartissez la compotée de mirabelles dans des verrines.
5. Servez accompagné de yaourt ou de faisselle.

- (1) Si vous souhaitez un miel pêchu, utilisez un miel de châtaigner ou de bruyère. Pour un miel plus doux, privilégiez l'acacia.
- (2) Ajustez le temps de cuisson en fonction de ce que

vous préférez comme texture de mirabelle : encore un peu ferme (cuisson totale 5-6 minutes) ou plus fondante (cuisson totale 10 minutes).

Dessert, Fruits, Goûter  
Française  
compotée mirabelles

---

---

## Découvrez aussi

D'autres idées pour se régaler avec les prunes :

- [Clafoutis de prunes et amandes](#)
- [Cobbler de prunes au sarrasin](#)
- [Tarte aux reines claudes](#)



© Au Fil du Thym  
Clafoutis de prunes et amandes