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

© Au Fil du Thym

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

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

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

La ligne de crête des Pyrénées disparait

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

© Au Fil du Thym

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.

Petits pains fourrés au bleu

Bonjour à toutes et tous,

Que diriez vous d’une amusante recette d’hiver pour déguster le fromage autrement ? Si vous avez des amateurs de pains apéritifs, elle pourrait leur plaire.

L’avantage des courtes journées d’hiver est qu’elle laisse le temps pour s’adonner à la cuisine. C’est le bon moment pour tenter pains, pâtisseries, entremets qui peu longuets en attendant que le soleil se lève ou lorsque la nuit est tombée. Ces jours là, je tente souvent de la boulange pour ne pas perdre la main. Mes gourmands étant amateurs de pains apéritifs (dont le plus haut représentant est le *préfou*), ils sont souvent preneurs de ces essais.

Dernièrement, je me suis ainsi amusée à préparer des petits pains fourrés au fromage et plus particulièrement au bleu

d’Auvergne. Ce bleu est parfait en garniture de quoi que ce soit, alliant le goût fort du bleu et le crémeux. Quelques graines de pavot sur le dessus complètent les saveurs. Sans être compliqués, ces petits pains sont très gouteux et parfaits pour un apéritif. Mes gourmands se sont régalés.

Je voulais donc partager la recette de ces pains fourrés. j’espère que cela vous plaira.

- Petits pains fourrés -
au bleu
© Au Fil du Thym

Petits pains fourrés au bleu

Une recette facile de petits pains fourrés bleu d’Auvergne. Gourmands et savoureux, ils seront parfaits pour l'apéritif ou les brunchs

Pour 10 à 12 petits pains environ

Pour la pâte:

- 500 g de farine de blé semi complète
- 325 g d’eau
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 7 g de sel fin

Pour la garniture:

- 250 g de roquefort
- 2 à 3 cuillérées à soupe de graines de pavot

Étape 1 : Préparation de la pâte

1. Délayez la levure de boulangerie dans l’eau tiédie.
2. Dans le bol de votre batteur, mettez la farine et le sel et lancez un pétrissage à faible vitesse.
3. Tout en pétrissant, ajoutez l’eau 1/4 par 1/4 et laissez

la pâte s’agglomérer. Laissez pétrir jusqu’à ce que la pâte à pain soit bien homogène, élastique et se soit décollée des bords du robot

4. Formez alors une boule et laissez reposer pendant 1 bonne heure dans un endroit chaud à l’abri des courants d’air jusqu’à ce que la pâte ai doublé de volume

Étape 2 : Façonnage

1. Une fois la pâte levée, récupérez la et dégazez la en appuyant avec la paume de la main jusqu’à avoir une galette épaisse.
2. Séparez en 10 à 12 pâtons, étalez chacun en un cercle d’un demi centimètre d’épaisseur.
3. Répartissez le fromage sur le centre des pâtons

4. Rempliez la pâte pour enfermer le fromage, retournez les puis disposez sur les plaques de cuisson. Parsemez de graines de pavot

5. Laissez pousser encore 1 heure ou jusqu’à ce que cela double de volume.

Étape 3 : La cuisson

1. Placez une coupelle d’eau dans le four, chauffez le à 200°C, puis faites y cuire les petits pains pendant 20 à 25 minutes

- ***Variante*** : Vous pouvez remplacer le bleu d’Auvergne par de la fourme d’Ambert, bleu du Vercors-sassenage ou du roquefort.

Apéritif
Française
pains fourrés bleu

Petits pains fourrés au bleu d'Auvergne

DIY – Sous-verres en liège

Bonjour à tous et toutes,

Est ce que le concept de réaliser a partir de matériaux recyclés, des sous-verres ou sous tasse « tendance » nature et rustique vous tenterait ? J'ai une petite idée – concept à vous partager, si jamais vous êtes curieux / curieuse

Nous parlions lors du billet précédent du vide placard côté alimentaire… Et celui-ci n'a été que la partie émergée de l'iceberg de l'opération de « tri » que nous avons dû réaliser avant le déménagement. Je n'ose vous parler du tri garage/bricolage, c'était assez.. déconcertant. Dans tout ce fatras, nous avons retrouvé quelques morceaux d'isolant, dont

quelques petites dalles de liège. Alors qu'elles étaient promises à la déchetterie, je les ai vite récupéré pour un « DIY » aperçu sur pinterest : des dessous de verre en liège décorés.

Une paire de ciseau, un bol, un marqueur indélébile, et hop, en deux-temps trois-mouvements, ces sous-verre/sous tasse prenaient for. L'intérêt du liège (outre le fait que c'est une matière naturelle), réside dans le fait qu'il n'y a pas besoin de finition pour les bords, c'est propre direct à la découpe. Un motif géométrique tout simple correspondait très bien pour la finition – décoration. Depuis ces sous-verre liège sont arrivés dans la nouvelle maison et bien utilisés.

Même si l'idée est toute simple, je voulais vous la partager. Peut être cela pourra vous inspirer pour vous, ou pour un petit cadeau fait main. Et pour la décoration n'hésitez pas à varier à votre goût.

Sous verres lièges / sous tasses liège

Tutoriel : Sous verres / Sous tasses en liège

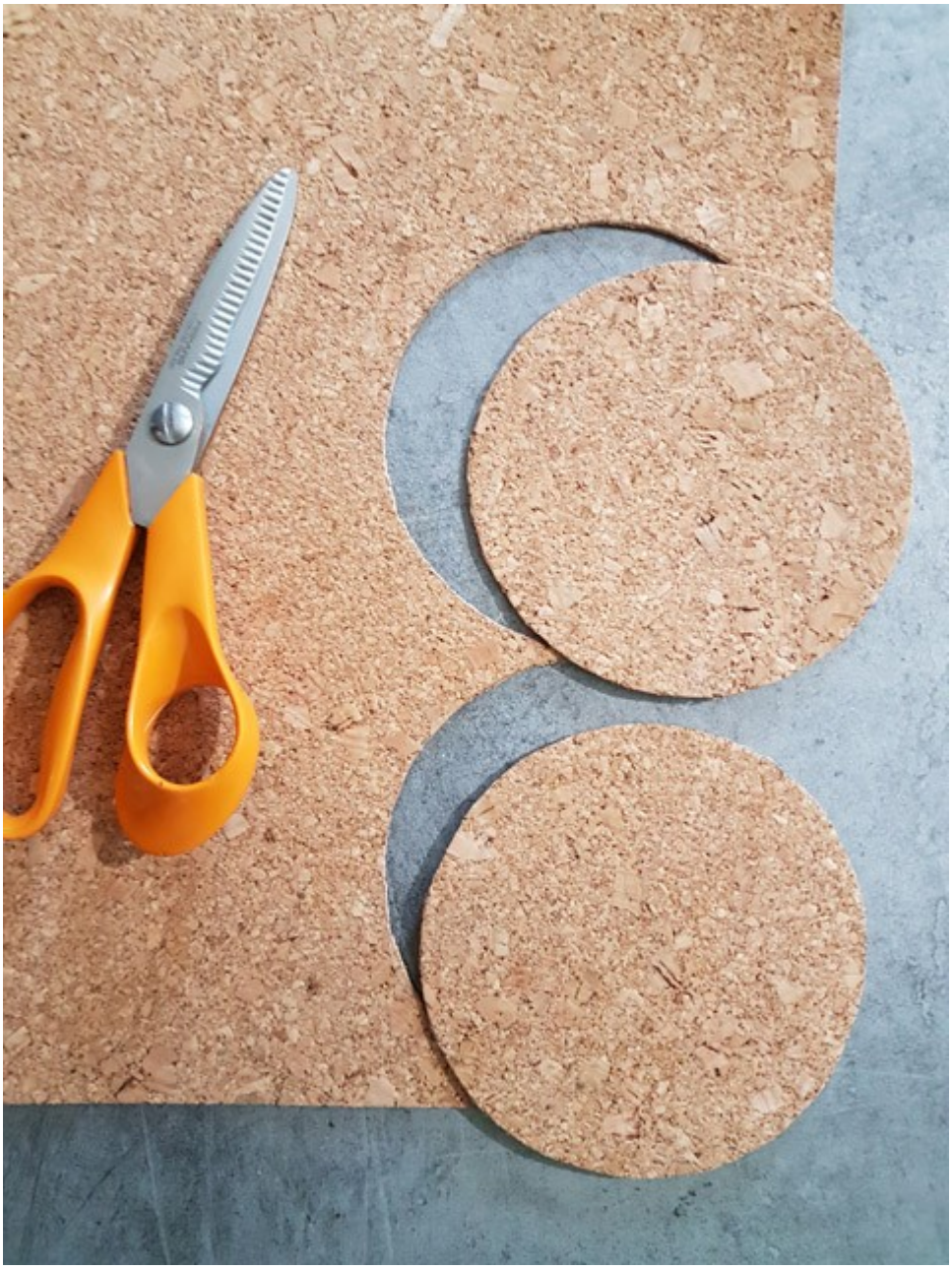
Matériel

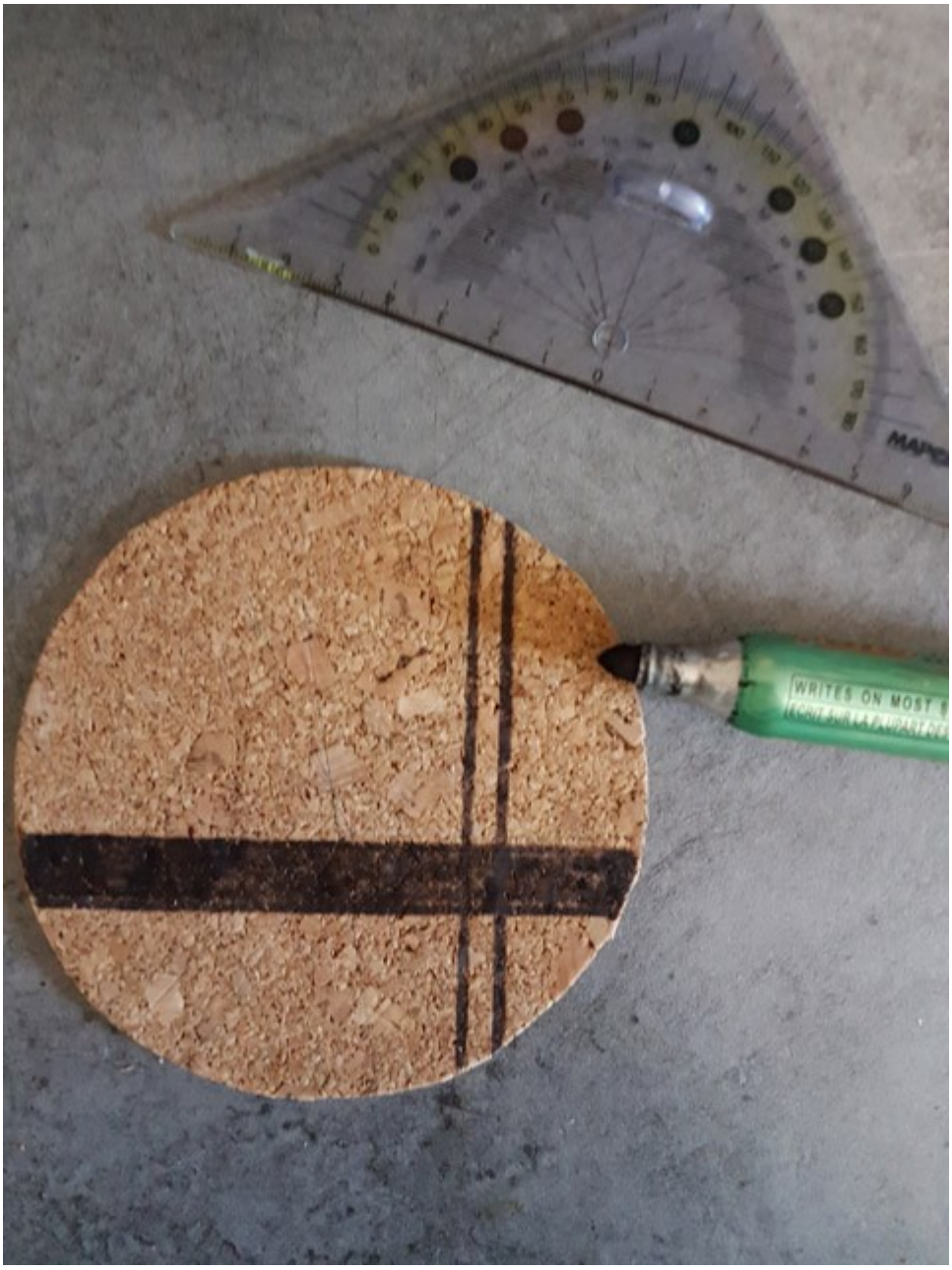
- Dalles de liège murales (à trouver en magasin de bricolage (1) – Note : J'avais 3 sous terre / dalle) ou ce qui y ressemble
- 1 marqueur indélébile
- 1 règle
- 1 paire de ciseaux
- 1 crayon de papier+ 1 patron pour marquer la découpe.

Réalisation

- Dans votre plaque de liège, marquez les cercles à découper. Pour ma part, j'ai pris un petit bol et utilisé le côté évasé pour marquer les cercles.
- Découpez les cercles.
- Décorez avec le motif de votre choix à l'aide d'un marqueur indélébile. Pour ceux en photos
    - un premier « ruban » d'environ 1 à 1.5 cm d'épaisseur
    - un deuxième plus fin, perpendiculaire

- Laissez sécher avant d'utiliser ces sous verres liège.





Astuces:

- (1) A trouver au rayon des isolants ou parfois des dalles de plafond.
- Pour décorer avec différentes couleurs , vous pouvez essayer avec des crayons « posca ».
- Si vous savez dessiner, n’hésitez pas à vous lancer dans des décorations plus illustratives ! (feuilles, fleurs, étoiles..)

Sous verres lièges / sous tasses liège

Cookies au chocolat et flocons d’avoine

Bonjour à toutes et tous
Je vous en ai déjà parlé, l’option « vide placard » c’est imposée dans la cuisine ces derniers mois pour préparer le déménagement. Parmi tous les bocaux de céréales bien cachés que j’ai (re)découvert, il y avait du quinoa rouge, du couscous de chanvre et des flocon

---

Soupe paysanne de pois cassés et chou vert

Bonjour à toutes et tous
Entre le travail, les temps de trajets et la famille, j’ai mis de côté toute velléité de cuisine végétarienne le soir. C’est « batch cooking » le week-end, et je n’ai plus qu’à réchauffer directement l’assiette.

DIY – Sel d’agrumes

Bonjour à toutes et tous
Dans un des dernier billet, nous avons tous papoté autour de la revalorisation des peaux d’agrumes. De ces échanges, il est apparu que nous sommes tous /toutes adeptes du vinaigre d’agrumes