Mijoté haricots blancs, tomate et fenouil

Bonjour à toutes et tous
Le fenouil est un légume avec lequel je me suis largement réconciliée en apprenant à le cuisiner. Les tous premiers essais ont été moyennement réussis en raison de sa saveur anisée, parfois difficile à gérer.

Sirop de Thym maison

Bonjour à toutes et tous,
Alors que nous nous rapprochons doucement de l'automne, il est temps pour nous de fini les conserves du potager. Sans doute comme moi avez vous mis en bocal tomates et fruits d'été.. mais avez vous aussi pensé aux sirops médicinaux que nous pouvons préparer par nous même ?

Petits moelleux figues et poires

Bonjour à toutes et tous
Sur la fin des vacances, les tous premiers fruits de fin d'été sous apparus : des figues, quelques poires, quelques prunes, plein de mûres dans la forêt..

Porridge salé tomate – sarrasin

Bonjour à toutes et tous
Si vous fréquentez les blogs de cuisine, peut être avez-vous déjà vu passer des recettes de porridge, une recette de petit déjeuner sucré à base de flocons de céréales et de lait/lait végétal.

Randonnée sur la crête de Brézème (Drôme)

Bonjour / Bonsoir à tous et toutes,

A l'orée du week-end, je vous propose de partir en randonnée dans un coin réputé de la Drôme : **La crête de Brézème**. Les amateurs de vin auront peut-être reconnu dans ce titre le nom d'une AOC, et c'est à juste titre. Nous partons effectivement sur les coteaux à l'est de *Livron-sur-Drôme*, juste au Nord de la Drôme, où poussent une partie de ce vignoble. Pour la petite histoire, c'est un collègue de boulot – aussi grand amateurs de photos – qui l'a découverte au printemps. Il m'en a plusieurs fois vanté la beauté lors des pauses café, et nous avons fini par tomber d'accord sur le fait qu'on devrait y faire un saut ensemble cet été. Le petit matin devait promettre à la fois de la fraîcheur et à la fois des belles lumières pour la photo. Je voudrais partager avec vous quelques photos de cette balade.

Nous nous garons au pied des coteaux, côté Est. La première image qui nous viens est une rude montée. Difficile d’attaquer si pentu dès le réveil.

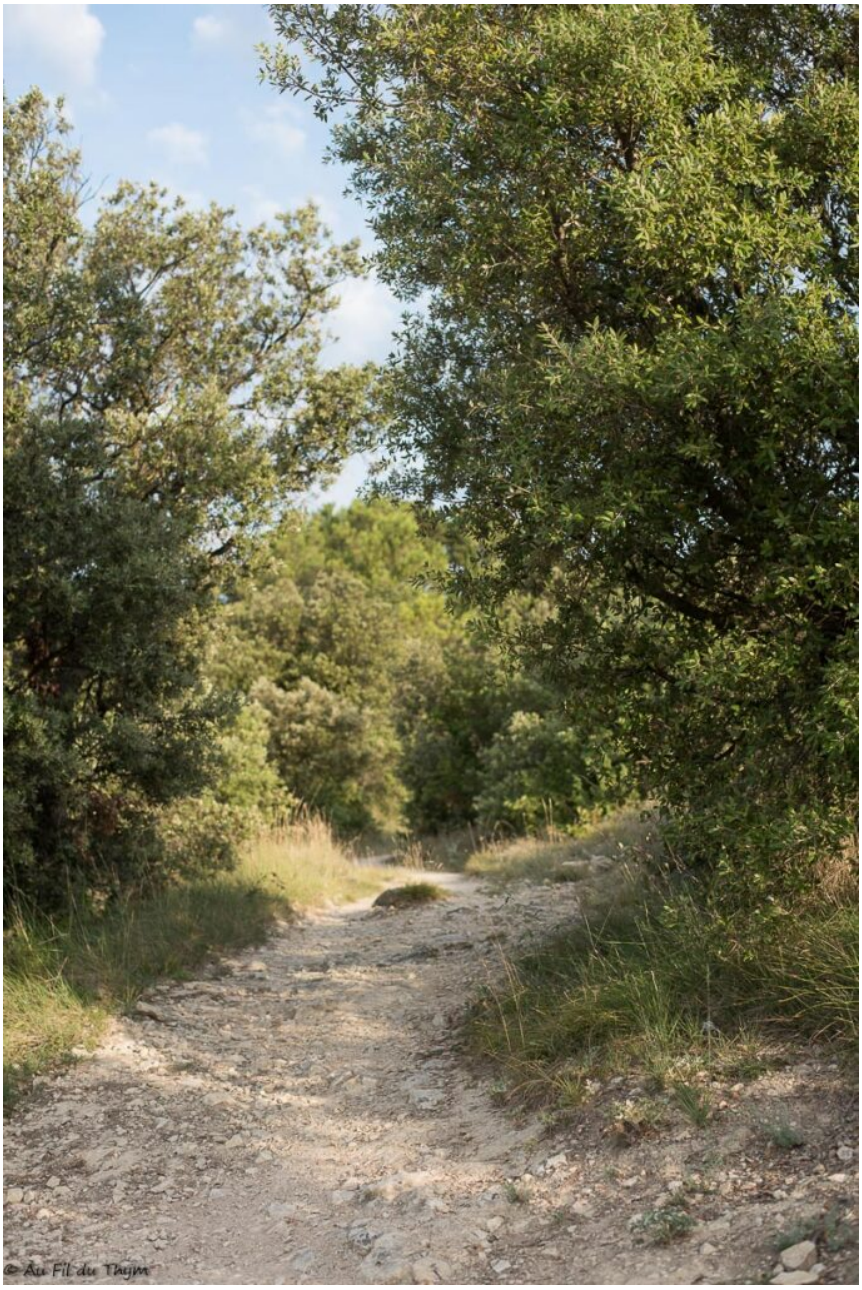
Mais dès les premiers mètres, le panorama révèle tout son charme. Au l’océan de verdure des vignes, on aperçoit le massif des 3 becs, très célèbre dans la région.

De leur côté, les vignes préparent tranquillement les futures récoltes..

© Au Fil du Thym

Grimpons encore un peu pour atteindre le haut du coteau. La vue est impressionnante : côté Drôme, avec les 3 becs. Et côté plaine de Valence, avec ses champs ensoleillés.

Continuer dans la forêt



puis nous débouchons sur une tour abandonnée.

En reprenant la route, la forêt se perce de trouées,..Révélant le surplomb de la route..Mais aussi la végétation typique des pentes arides de la Drôme, en l’occurrence, la stéhéline douteuse et son apparence de « plumette » (à gauche) ou de la carline en corymbe, couleur de soleil

Stéhéline Douteuse

En continuant ces chemins, nous arrivons bientôt sur d’autres vignobles

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

Des vrais Brézèmes !

Continuons la marche d’abord dans les vignobles. Alors que nous avançons, la ligne de crête de l’Ardèche au loin se fait plus nette..

Avant de retrouver pour une dernière fois l’aspect sauvages de la forêt. Une dernière montée, et nous voici sur les vignobles ancestraux à l’origine du Brézème. Au loin, l’ancienne « Tour du Diable » surveille les randonneurs qui osent s’aventurer dans les crètes.

Surveillance d’ailleurs poursuivie par les habitants des lieux, se perchant sur les fleurs d’été..Immense panorama de vignes..

Juste avant de retrouver le large chemin qui mène à la tour..

Un dernier effort, puis nous rejoignons la (célèbre) terrasse de Livron-sur-Drôme, qui domine toute la vallée. Si vous êtes déjà passés par la A7, sans doute avez vous aperçu le panneau autoroute qui vous indique Livron, et peut être l’avez vous déjà aperçue..

Là bas, nous efforts sont récompensés par une impressionnante vue sur Livron sur Drôme

Ainsi que sur la ligne de crête de l’Ardèche, fin trait de

vert et de rouge apparaissant au loin..

Et sur les coteaux que nous venons d’arpenter

Après une pause bien méritée, reviens l’heure du retour. Notre ligne directrice : les trois becs !

Nous traversons les coteaux en sens inverse

Et retrouvons les 3 becs.

Sous les rayons du soleil, je m’arrête pour une macrophotographie étincelante de la végétation sèche ..Puis viennent les derniers mètres avant de retrouver la voiture.

Astuces : Réaliser cette randonnée « La Crête de Brézème » :

- Vous trouverez une tracé d’un chemin possible sur VisioRandoDe notre côté, nous n’avons fait que la partie « haute » en aller et retour .
- Deux points de départ possibles : *Chemin de la francette,* côté des panneaux de randonnéele plus simple

est de se garer à proximité de la *terrasse de Livron sur Drôme* (en sens inverse de nous)

- Pour une balade familliale / personnes à mobilité réduite, le mieux est de partir de la terrasse de Livron puis d'arrêter dès que le chemin devient trop difficile (grandes marches, chemin trop caillouteux,..). En effet, le début est vraiment facile.

Conserves de concombre à l'aigre douce

Bonjour à toutes et tous
Cette année, le potager est garni des « classiques à conserve », mais aussi un petit surplus de plantes comme le concombre. Il doit particulièrement se plaire dans sa place au soleil car les récolte sont très abondantes. (…)

Clafoutis basquaise (poivrons et jambon cru)

Bonjour à toutes et tous

En été, je réalise souvent des clafoutis, sucrés comme salés. C'est un plat facile à préparer, peut être réalisé à l'avance, plutôt sain et peut être dégusté sur le pouce. De plus, on peut adapter les saveurs du plat à ses envies du moment, la saison ou le contenu du réfrigérateur.

Crumble de légumes d’été au chorizo

Bonjour à toutes et tous,
Je vous invite ce matin autour d’une petite idée gourmande qui figure dans mes « best-of » de la cuisine de l’été. Un des symboles de la saison sont les légumes-fruits qui lui sont associés : courgette, aubergine, tomate, poivron,… C’est amusant de noter que si ces