Feuilletés au cabillaud, en terre-mer

Bonjour à toutes et tous,

Nous continuons les idées pour les fêtes de fin d'année. Et j'aimerais partager avec vous une recette qui a énormément plu à mes gourmands.

Cette année, le mois de décembre est un mois de rush professionnel, très mal agrémenté de déplacements professionnels, et dont lequel je ne pense être en mesure de sortir que le 24/12 à 16H. En conséquence, impossible poser un congé et espérer une journée de cuisine pour les fêtes. Cette année, cela sera donc du « **rapide et efficace** » mais néanmoins **festif**. J'ai donc orienté beaucoup de mes recherches et tests de recettes (puis propositions sur le blog) dans cette thématique. Pour le plat, c'est la recette d'aujourd'hui qui a coché tous les critères.

Peut être avez-vous remarqué, mais tout mets « en croûte feuilletée » a direct une connotation festive. On connaît tous le boeuf en croûte (dit *wellington*) ou le saumon en croûte (ou *koulibiac*) mais en fait à peu près tout ingrédient peut disparaître sous un croustillant feuilletage. Dans un magazine de cuisine, j'avais par exemple repéré des parts de poisson en croûte, qui avaient le bon goût d'être gourmandes et vite préparées. J'ai donc crash-testé le concept avec un dos de cabillaud bien épais, une petite garniture de champignons et la dose d'aromates qui convient. Après réalisation, le verdict de mes gourmands a été élogieux : le poisson est très moelleux et la croûte croustillante. L'association du cabillaud, des champignons et du persil fonctionne bien et l'ensemble est bien parfumé. Le tout est raffiné pour un repas de fêtes ou juste amélioré. Adjugé vendu *« tu en refais quand tu veut ».* (sans doute le 24 ou 25…).

En attendant, je voulais partager la recette de ces feuilletés cabillaud avec vous. Cela pourrait vous plaire ou vous inspirer. Bonne journée !

- Feuilletés au cabillaud -
En terre - mer
© Au Fil du Thym

Feuilletés cabillaud en terre mer

Feuilletés cabillaud en terre mer entier

Recette : Feuilletés cabillaud en terre-mer

Saison de la recette : toute l’année

Temps de préparation: 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

Pour 4 personnes (4 feuilletés) :

- 2 pâtes feuilletées rectangulaires
- 700 à 800 g de dos de cabillaud

- 250 g de champignons de paris
- 1 gousse d’ail
- 6-8 brins de persil
- 1 citron (zeste)
- 1 à 2 cuillérées à soupe d’huile d’olive
- 1 œuf (pour la dorure)
- sel, poivre

Réalisation

- Brossez les champignons, retirez les éventuelles parties abîmées puis coupez en brunoise. Épluchez et hachez l’ail.
- Faites chauffer 1 à 2 cuillérée à soupe d’huile d’olive dans une poêle, disposez les champignons et l’ail haché, salez et laissez revenir à feu moyen jusqu’à ce que les champignons soient cuits et aient perdus leur eau. Réservez et laissez refroidir.
- Lavez le persil, épongez soigneusement puis hachez l’équivalent de 5-6 brins. Mélangez avec les champignons. Récupérez les puches.
- Récupérez le cabillaud, coupez en 4 portions. Repliez au besoin pour pour former un « rectangle ». Sur le dessus du cabillaud (et au besoin au milieu s’il est replié), parsemez de zestes de citron, poivrez et ajoutez 2-3 pluches de persil.
- Dans les pâtes feuilletées, découpez des rectangles pour former les feuilleté
- Au centre de chaque feuilleté, placez une grosse cuillérée à soupe de champignons, puis placez les cabillaud sur les pâtes feuilletées. Repliez la pâte et soudez du bout des doigts.
- S’il vous reste de la pâte, découpez des bandelettes ou des formes festives et décorez les feuilleté. Dorez à l’œuf battu.
- Enfournez pour 30 à 35 minutes à 180°C (le feuilleté

doit dorer) et servez chaud

Astuces :

- Vous pouvez varier la garniture (poisson comme légumes) à convenance. Mais veillez toujours à avoir une bonne épaisseur de poisson.
- S’il vous reste de la pâte feuilletée, n’hésitez pas à réaliser des petits feuilletés apéritifs.

Feuilletés cabillaud en terre mer

Découvrez aussi :

Des idées d’accompagnements pour les feuilletés :

- Purée de potimarron
- Pommes de terre tapées

- Gratin dauphinois de pommes et poires de terre

Purée de potimarron

DIY – Mini Couronnes en anis étoilé

Bonjour à toutes et tous,

C’est un plaisir de tous les ans de retrouver les illuminations des fêtes de fin d’année dans les rue et les décorations festives dans les lieux de passage. Peut être avez

vous aussi commencé à décorer votre maison ? A ce sujet, j'ai une petite idée de DIY fêtes de fin d'année à vous partager.

Cette année, la préparation des fêtes est compliquée car je suis bombardée de déplacements professionnels et passe peu de temps à la maison. Donc avec les plus-si-petits gourmands, on s'est fait un planning et j'ai anticipé/repéré plusieurs idées de « DIY » qui se préparent en quelques minutes. C'est le cas de celui-ci. En fait, cela fait 2-3 ans que je l'admire sur les réseaux sociaux : des *mini couronnes d'anis étoilé (ou badiane)* assemblées à la « *McGyve*r »: un fil de fer, des épices, un bout de ruban (voire des branches) et fini.

Nous en avons bricolé quelques unes le week-end dernier, juste avant que je parte pour le premier déplacement de la série. La facilité de réalisation est à la hauteur du résultat : C'est charmant, nature et décore les murs comme pourra décorer le sapin. La seule petite difficulté est d'obtenir suffisamment d'anis étoilé de jolie forme (ce qui n'est pas toujours le cas en vrac), mais si vous n'êtes pas à cheval sur la perfection, cela ne devra pas être un problème. ;)

Bref, c'est pour ces raisons que je voulais partager avec vous cette idée de DIY / couronnes anis étoilé. J'espère que cela vous plaira ou inspirera. Bonne journée !

- DIY : Mini couronnes -
en anis étoilé
© Au Fil du Thym

Tutoriel / DIY : Couronnes anis étoilé

Matériel

Par couronne:

- fil métallique de 60 cm environ
- 5 à 8 anis étoilés
- ruban décoratif
- Ficelle
- (facultatif) branches d’if, de conifère plat, ou de romarin

Réalisation

- Enroulez le fil métallique en cercles serrés, sur un diamètre de la taille de votre choix. Pour des mini couronnes, un diamètre de 10-12 cm est suffisant.
- Facultatif : Insérez des branches d’if entre les fils
- Insérez les étoiles entre les fils (c.f/ image en dessous) et resserrez les fils pour éviter qu’elles ne bougent (cf. 1)
- Attachez un cercle de ficelle sur le haut de la couronne
- Décorez avec un ruban à cet endroit.

Placez à l’endroit désiré (décoration murale, sapin, sur la table de fêtes,..)

Tuo couronne anis étoilé :cercle métallique en haut à gauche, avec les étoiles à droite:

DIY – Variante Couronnes anis étoilé & branches d’if

Astuces :

- Certains tutoriels proposent de caler les étoiles d'anis en utilisant le pédoncule (i.e. la « queue » à l'arrière). Pour avoir testé, c'est très fragile et casse facilement. La solution de passer un des fils métalliques sur l'étoile m'a semblé le plus robuste au temps.
- Vous pouvez aussi utiliser d'autres épices pour décorer : petits bâtons de cannelle, clous de girofle…
- Si vous réalisez la variante avec des branches d »if/romarin, je vous conseille de la renouveler le jour J des fêtes.
- Retrouvez les autres « DIY pour Noël » en suivant ce lien.

Pains d'épices aux amandes

Bonjour à toutes et tous,

Nous voici arrivés en décembre et au premier dimanche de l'Avent. S'ouvre aujourd'hui la joyeuse période des fêtes de fin d'année, un temps de partage et d'un peu de magie. Aujourd'hui, le site transite en mode « fêtes de fin d'année » (il a même pris toutes les couleurs associées !) et j'espère que le programme prévu vous plaira et inspirera. :)

Aujourd'hui, je vous propose de nous retrouver autour d'une gourmandise de saison : le pain d'épices… et en particulier une recette qui m'a a jamais réconciliée avec ce gâteau. Certes il s'éloigne un peu de la recette traditionnelle, mais il est moelleux, doux, avec du croquant à l'intérieur. C'est un **pain d'épices aux amandes,** cuit à plat (et non en format de

cake) qui se dégustent par petites bouchées. J’ai découvert la recette il y a 6 ans sur l’excellent site bredele.fr (source ici), tenté, adoré.. et itérée quasiment tous les ans depuis. On se régale tous les ans en famille ou entre proche, à l’occasion de la mise en place du sapin de noêl ou d’un gouter gourmand.

Bref, pour commencer cette période festive, je voulais partager la recette de ce pain d’épices amandes avec vous. J’espère que cela vous inspirera et vous régalera. Bonne journée

- Pain d'épices -
aux amandes
© Au Fil du Thym

Recette : Pain d’épices amandes

Saison de la recette : Toute l’année
Temps de préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- 300 g de farine (idéalement complète)
- 200 g de miel liquide (cf 1)
- 50 g de sucre
- 100 ml de lait
- 1 cuillérée à café de levure chimique (1/2 paquet)
- 2 cuillérées à soupe d’épices à pain d’épice
- 1 cuillérée à soupe de cannelle moulue
- 100 g d’amandes entières.

Réalisation

- Torréfiez les amandes puis concassez grossièrement.
- Placez le miel et le lait dans une casserole et faites chauffer pour diluer le miel.
- Dans un saladier, mélangez la farine, épices, sucre et levure chimique
- Incorporez le mélange lait et miel et homogénéisez.
- Ajoutez les amandes concassées.
- Étalez la pâte sur une feuille de papier cuisson four en gardant une épaisseur d’1 à 1.5 cm. (cf. 2).
- Enfournez à 180°C pour 15 à 20 minutes. Le pain d’épices est cuit quand la pointe d’un couteau enfoncée dans le

gâteau sors sans traces de pâtes.
- Laissez refroidir et découpez en rectangles ou losanges pour servir.

Astuces :

- 1 – Choisissez le miel selon vos goûts : acacia avec un goût léger, miel toute fleurs passe partout, châtaignier très prononcé
- 2 – Pour sécuriser la cuisson, n’hésitez pas à placer la pâte dans un moule (carré , manqué..)

Pain d’épices amandes

Menus de saison – Décembre

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

Brioche à la crème

Bonjour à toutes et tous,

Avant que le site ne transite en mode fêtes, je vous retrouve pour une bonne part de moelleux et de gourmandise.

Mes plus si petits gourmands et moi même avons une certaine affection pour les brioches, donc plusieurs recettes sont déjà passées par ma cuisine. Loin de nous les recettes compliquées, les simples sont suffisante et autorisent d'éventuels tartinages. Dans le panel de recettes simples tentées, il y en avait une que je n'avais pas testé : les brioches à la crème. Elles avaient connu leur heure de gloire sur les blogs il y a quelques années sous le nom de *brioche butchy*, et se caractérisent par un remplacement du beurre par de la crème. Ces brioches sont sensées êtres originaire d'Allemagne mais je n'ai pas encore trouvé l'appellation originale.

Bref, Je m'y suis lancée un mauvais week-end pour tomber sur une recette très simple, au façonnage rapide, et au moelleux assez incomparable. Clairement, l'usage de la crème donne un goût et une texture différente de nos brioches au beurre, mais il y a un bon goût de reviens-y. Depuis, autant vous dire quelle a été itérée plus d'une fois.

Avant les fêtes, j'avais donc envie de partager la recette

avec vous. J’espère que cela vous plaira. Bonne journée.

- Brioche à la crème -
© Au Fil du Thym

Brioche à la crème

Une recette de brioche crème facile à réaliser, moelleuse et savoureuse. Une brioche facile à préparer dont on se resservira volontiers.

- 500 g de farine (de blé)
- 200 g de crème fraîche
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 100 ml de lait ((tiédi))
- 10 g de sel
- 24 g levure de boulangerie fraîche
- sucre glace (pour saupoudrer)
- 1 œuf ((pour la dorure))

Étape 1 : Préparation de la pâte

1. Pesez les ingrédients pour la pâte
2. Faites tiédir le lait puis délayez-y la levure. Laisser reposer un bon quart d’heure.

3. Dans un saladier ou le bol de votre batteur, déposez la farine, le sucre, le sel. Ajoutez le lait et la crème. Pétrissez pendant 5 à 10 min que la pâte s'homogénéise.

4. Ajoutez les œufs battus en omelette puis pétrissez pendant une bonne dizaine de minutes. A l’issue de ce temps, la pâte doit être homogène et se décoller légèrement du plan de travail ou des bords de la cuve de pétrissage.

5. Placez la pâte dans un saladier, couvrez d’un linge, puis laissez pousser jusqu’à ce que la pâte double de volume (min 1 heure, jusqu’à 2))

Étape 2 : Façonnage

1. Récupérez la pâte et dégazez à la main. Découpez et façonnez des boules de taille égale .

2. Beurrez un moule rond (type moule à manqué) puis placez les boules en les répartissant sur toute la surface.

3. Laissez reposer jusqu’à ce que la pâte double de volume.
4. A l'issue de ce temps, dorez la brioche à l’œuf battu.

5. Enfournez pour 30 minutes à 180°C. La brioche doit dorer.
6. Après la cuisson, saupoudrez de sucre glace et laissez refroidir.

Brunch, Petit déjeuner
Française
brioche crème

Brioche à la crème (butchy brioche)

Hypocras au genièvre

Bonjour à toutes et tous,

Le Gers a l’étonnante capacité d’héberger une grande diversité de biotopes différents, allant de la zone marécageuse en bord de ruisseaux, aux foisonnantes prairies, jusqu’au coteaux secs et méditerranéens. Dans ces coteaux, immortelles, serpolet, origan (et ophrys jaunes au printemps !) se disputent le ras du sol, tandis que gênets et genévrier peuplent les hauteurs buissonnantes. Dans cette liste, sans doute avez vous reconnus quelques plantes aromatiques et médicinales, comme le piquant **genévrier**.

Cela fait des années, toujours en automne, que je regarde les **genévriers** (*Juniperus communis* L., cf. wikipédia) du coin former leurs aromatiques cônes noirs ou « baies de genièvre » en me demandant comment les utiliser. Il y a le chou fermenté, bien sûr. Mais c'est en fouillant sur internet que j'ai trouvé une amusante recette **d'Hypocras au Genièvr**e (source : ici). L'**Hypocras** désigne une vielle boisson au vin épicé, souvent très sucrée, que l'on recommandait « avant » pour la digestion. On en trouve encore différentes variantes régionales, à servir (avec modération) en apéritif.

Genévrier commun avec des baies mûres (noires)

Avec la proximité de Noël, l'idée de préparer de l'hypocras au genièvre m'a séduite. C'est à la fois un apéritif qui change et à la fois une possibilité de présent fait maison. Il aurait de plus le mérite de proposer une découverte de saveurs aux adultes. J'ai donc réalisé une bouteille d'essai en début de mois, que l'on devrait ne pas trop tarder à déguster.

Je voulais relayer la recette de cet hypocras au genièvre ici.

Cela peut vous donner des idées comme apéritif maison, cadeau gourmand ou autre. Et la saison de collecte des baies c’est maintenant J’espère que cela vous plaira.

Bonne journée !

- Hypocras maison -
aux baies de genièvre
© Au Fil du Thym

Tutoriel : Hypocras au genièvre

Matériel

Pour 1 L de boisson :

- 1 bouteille d’un litre
- 75cl de vin blanc moelleux
- 24 baies de genièvre
- 75 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 150 ml d’eau de vie

Réalisation

- Collectez vos baies de genièvre bien noires.
- Écrasez les baies et versez dans le vin blanc. Laissez mariner 3 à 4 jours
- A l’issue de ce temps, filtrez le vin. Grattez la gousse de vanille et mélangez avec le vin.
- Dans une (grande) bouteille versez le vin, le sucre, l’alcool et la gousse de vanille grattée.
- Laissez mariner 1 mois au frais et à l’abri de la lumière avant de déguster.

Dégustez avec modération en apéritif ou en digestif.

Astuces :

- *Sur le choix du vin* : Si vous appréciez les apéritifs plutôt sucrés, optez pour un vin moelleux comme du

MontBazillac.
- Conservation : Aisément 1 an

Hypocras au genièvre – Fait maison

Couscous aux légumes d’automne

Bonjour à toutes et tous,

Je vous retrouve ce matin pour un joli plat d’automne coloré. Alors que le froid s’installe, il saura tout à fait réconforter.

Pour l’anecdote, autant le couscous est un plat très prisé par

mes gourmands et en France, autant personnellement je n'ai jamais apprécié. Je leur laisse tout le plaisir d'en acheter sur un des marchés puis se régaler, et n'ai jamais vraiment cherché à apprendre la(les) recette(s). Néanmoins, j'apprécie beaucoup la semoule de couscous qui a le gros avantage de se préparer en 2 minutes et de permettre de composer de généreuses assiettes veggies comme former un accompagnement pour mes gourmands. C'est donc un peu par hasard qu'est venue cette recette.

A la base, j'avais envie de légumes d'automne (butternut, carottes..) mijotés avec quelques épices et ne savait pas comment les accompagner. La semoule de couscous fut toute désignée et quelques pois chiches cuits au réfrigérateur virent agrémenter l'assiette. Commentaire de mes gourmands : « *Il est joli ton couscous de légumes !* »' (euh ?). L'assiette-couscous c'est révélée assurément délicieuse : Des légumes fondants relevés par un jus sucré-épicé. Du croquant avec les pois, de la semoule bien réconfortante. Et le tout qui se marie très très bien. Validé, adopté, j'en ai re-préparé peu après et mêmes mes plus-si-petits gourmands ont adoré.

Me projettant à en re-préparer, je voulais partager la recette de ce couscous légumes automne avec vous. J'espère que cela vous plaira ou inspirera pour faire votre propre version. Bonne journée !

- Couscous d'automnne -
végétarien
© Au Fil du Thym

Couscous aux légumes d’automne

Une recette de couscous légumes d'automne (végétarien) facile à préparer et délicieux. Une parfaite recette d'automne, gourmande et réconfortante.

Saison de la recette : Octobre à Février

Pour 4 personnes

- 3 carottes
- 2 échalotes
- 1/2 courge butternut
- 1 pomme
- 1 échalote
- 1 cuillérée à café de cannelle moulue
- 1 cuillérée à café de cumin moulu
- 1 clou de girofle
- 1 cuillérée à café de curcuma moulu
- 2 verres de semoule
- 300 g de pois chiches cuits (ou 1 boite de 400g cuits)
- 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivrez

Etape 1 : Préparation de la garniture.

1. Lavez tous les légumes. Elpluchez les carottes et coupez en rondelles larges. Epluchez la courge, retirez les graines puis détaillez en gros cubes. Épluchez l'échalotte et émincez la. Coupez la pomme en deux, retirez le trognon, et coupez en 6 ou 2.

2. Dans une grande casserolle, disposez les légumes, les épices, un verre d'eau puis portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter à feu moyen jusqu'à ce que tous les légumes soient fondants (30 minutes environ). N'hésitez pas à remuer de temps en temps et vérifiez qu'il y a toujours du jus dans la casserolle

3. Lors qu'il reste une dizaine de minutes, ajoutez les pois chiches.
4. Lorsque les légumes sont fondants, salez, poivrez à convenance et réservez au chaud.

Etape 2 : Service

1. – Dans un saladier, placez deux verre de semoule à couscous et 4 à 5 verres d'eau bouillante. Couvez d'une assiette et laissez gonfler 5 minutes. A l'issue de ce temps, ajoutez l'huile et égrenez.

2. Pour servir, soit vous ramenez tout à table et chacun se sers à convenance. Soit vous disposez dans un plat de service.
3. Servez le tout chaud

- *A l'avance :* La garniture de légume (comme les pois chiches cuits) se préparent aisément 24 à 48H à l'avance. Seule la semoule est à faire au dernier moment.
- Si vous appréciez les plats très en sucré-salé, vous pouvez ajoutez des raisins secs, abricots ou figues

sèches.
- Si vous souhaitez transformer ce couscous en version flexitarienne, je vous suggère de cuisiner du poulet.

Couscous légumes automne

Découvrez aussi

D’autres idées de plats d’automne veggie:

- Lasagnes au potimarron et romanesco
- Haricots tarbais, carottes, sauge
- Chou chinois sauté au tofu fumé

Chou chinois sauté au tofu fumé et noisettes

Le sentier de Bonas (Haute Loire)

Bonjour à toutes et tous,

Avant que nous ne basculions dans l’hiver (ou du moins des températures s’en rapprochant) j’aimerais vous emmener une dernière fois en randonnée voir les couleurs de l’automne. Pour cela, nous allons remonter un peu dans le temps, quitter le Gers et retourner en Haute Loire.

Lors de nos quelques jours de vacances/obligations familiales en Haute Loire, le temps n’a pas été tout le temps maussade comme au Mézenc et nous avons eu la chance d’une ou deux matinées ensoleillée. L’occasion était alors trop belle pour ne pas arpenter un des chemins de randonnée incontournable sur Sud Haute Loire : Le sentier de Bonas ou Pic de Lizieux. Cette randonnée facile promettait chemins forestiers et une jolie grimpette sur un célèbres promontoires. La balade fut à la hauteur de sa réputation entre les couleurs d’automne et les paysages à perte de vue.

Je voulais donc vous emmener avec moi refaire cette randonnée. Pour l’anecdote, j’avais déjà posté les photos de la randonnée lors de sa réalisation en 2017, vous pourrez vous que la qualité des photos à monté en 7 ans

Bonne journée !

Pour ne pas bloquer ma famille la journée, je pars très tôt (avec le chien :p) en espérant être rentrée vers 11H. Le lever de soleil sur les monts du Sud Haute Loire accompagne notre arrivée au point de départ de la randonnée.

Lorsque l’on démarre officiellement la randonnée, le chemin pierreux est encore dans l’ombre.

Mais bien vite nos arrivons sur la petite avancée de terre

orientée vers le sud où se situe le connu *menhir de Montbusat*

D’ici l’horizon vers le sud est entièrement dégagé. Cela laisse apprécier la grandeur des paysages colorés par l’automne : Au loin, dans les Monts, le fameux Mézenc que nous avons tenté de grimper. Entre, les plaines faites de champs et de pâtures pour les *fins-gras du Mézenc*.

Nous démarrons la randonnée par de petits chemins qui s’enfoncent bien vite dans les forêts colorées.

Les contrastes ombre/lumière du matin font changer d’ambiance à chaque pas…

Alors que nous arrivons sur le flanc est, la forêt ne tarde pas à se transformer en hêtraie aux couleurs dorés. J’ai toujours été émerveillée par la beauté des arbres quand ils adoptent leur manteau d’automne. On se sent toujours privilégié d’être là, à ce moment si court de l’année où les arbres sont faits d’or et de lumière…

Nous redescendons vers la route qui contourne le pic. Celle-ci est encore inondée des larges pluies d’il y a quelques jours.

Ce matin, nous ne sommes pas seuls sur les routes

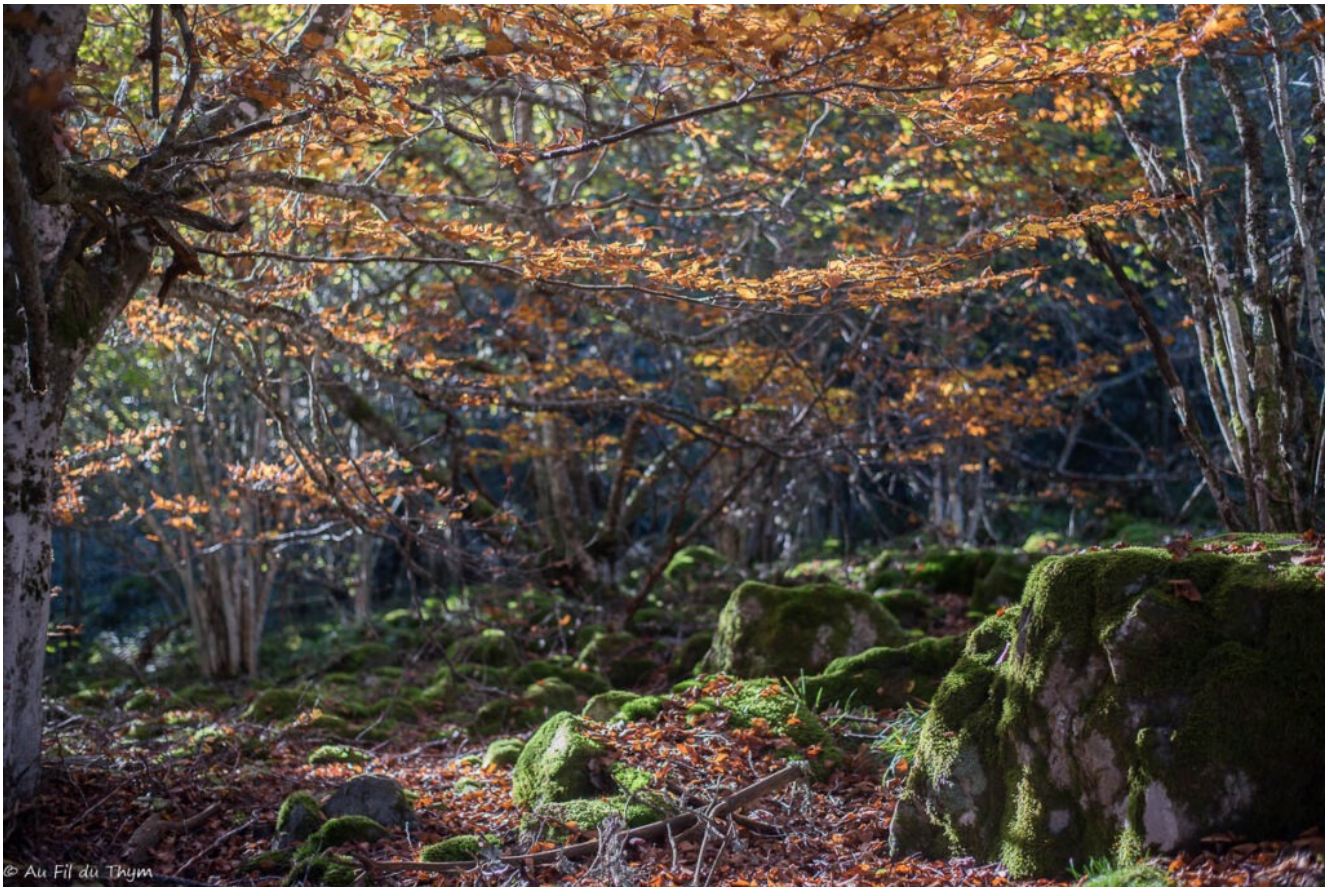
Après plus d’un quart d’heure sur la route, nous retournons sur des chemins de terre. Notre chienne ne cesse de courir pour découvrir les lieux. Il y a tant de nouvelles senteurs, de nouvelles formes…

Au dessus du muret à gauche donne un aperçu du fameux pic de Lizieux et de ses pentes de pierre.

Nous continuons en forêt, commençons à remonter avant de

tomber sur le panneaux qui marque le début de l’ultime et difficile dernière montée. Aller, un dernier effort.

Pour moi, les bordures de chemin prennent des airs féériques entre le doré des hêtres et la douceur des mousses. Avec un peu d’imagination, on pourrait largement s’inventer des personnages habitants dans la forêt et des histoires sans fin..



Alors que nous grimpons, la forêt laisse progressivement place aux pierres

Jusqu’à ce que les pierres prennent quais entière possession

des lieux

Dernière portion de montée. Je me souris en me souvenant qu’il y a 7 ans, j’avais pris la même photographie ici.

Au fur et à mesure que nous grimpons, le paysage se dévoile..

Et nous voici au pied du tout dernier monticule rocheux, que nous avons aperçu en bas.

D’ici, le point de vue sur le Sud Haut Loire / début d’Ardèche

est stupéfiant.

Nous terminons la montée et arrivons au point culminant des lieux, ou se situe deux tables d’orientation gravées.

D’ici nous avons un point de à 360° sur le sud Haute Loire, côté Nord avec les différents *sucs* proches de la commune d’Araules…

Côté Sud avec les monts d’Ardèche..

On se pose un peu, puis il s’agit de redescendre. Le petit chemin s’étends entre les pierres. Tout en marchant, j’admire les couleurs de l’automne portés par les arbres, les noisettiers et les bruyères

Le chemin fini par retourner en forêt et rejoint des sentiers plus aménagés

Nous terminons la randonné sur du faux plat, entre les hêtres

dorées, les sapins verts, les bouleaux aux troncs blancs. J’observe en passant quelques champignons, les dernières fleurs de la saison.. puis nous arrivons au parking. La randonnée est terminée mais nous avons plein de belles images dans la mémoire.

En espérant que cette randonnée sur le sentier de Bonas vous a plu, je vous souhaite un belle journée !

Plus d’informations :

- la randonnée correspond au PR360 le sentier de Bonas. Vous pouvez trouver la trace sur ce site PR639 Le sentier de Bonas | Auvergne Destination
- La randonné n’est pas très difficile, seul la phase de monté au pic lui même peut être compliquée. Si vous avec des personnes à mobilité réduite, vous pouvez faire le tour du pic par les sentiers de forêt.