DIY – Décapant à l’orange (zéro déchet)

Bonjour à tous et toutes,
Entre les fêtes de fin d’année, j’ai la « chance » d’avoir quelques jours de congé. Si une bonne partie est dédié à rendre visite à la famille située au loin, on essaye, les 2-3 jours restants de faire un grand ménage d’hiver dans la maison

---

Crème de panais et carottes

Bonjour à toutes et tous
Alors que la saison des courges arrive à sa fin, il est parfois un peu difficile de regarder les légumes racines et les imaginer en délicieuse soupe. Les saveurs sont un peu plus brutes, plus typées, et parfois plus difficiles à déguster

---

Poirier au chocolat

Bonjour à toutes et tous

Cette année, le réveillon de noël a été assez épique à organiser : belle famille invitée, ma propre famille qui débarque, moi qui devait travailler le 24 au matin.. Alors pour le dessert, j’avais prévu une bûche glacée, mais cela a peu plu.

École buissonnière

Bonjour à tous et toutes,

Alors que nous sommes à l'orée de Noël, je vous propose de vous détourner quelques minutes de vos activités pour faire l'école buissonnière. Partons ensemble, en famille, entre amis, dans nos campagnes, nos parcs prendre un bon d'air et de soleil. Partons quelques minutes nous évader avec insouciance dans la nature, avant de revenir revigorés pour partager notre bonne humeur avec nos proches.

Partir me balader dans les collines a souvent représenté pour pour une sorte d'**école buissonnière**. Alors ce matin, je vous embarque avec dans une randonnée hiver, profiter ces moments.

Partons à l'aube pour cette randonnée hiver ! Le temps est frais mais la douce lumière de l'aurore éveille peu à peu la vallée..

Dans la lumière du petit, les herbes se teintent de gouttelettes cristallines..

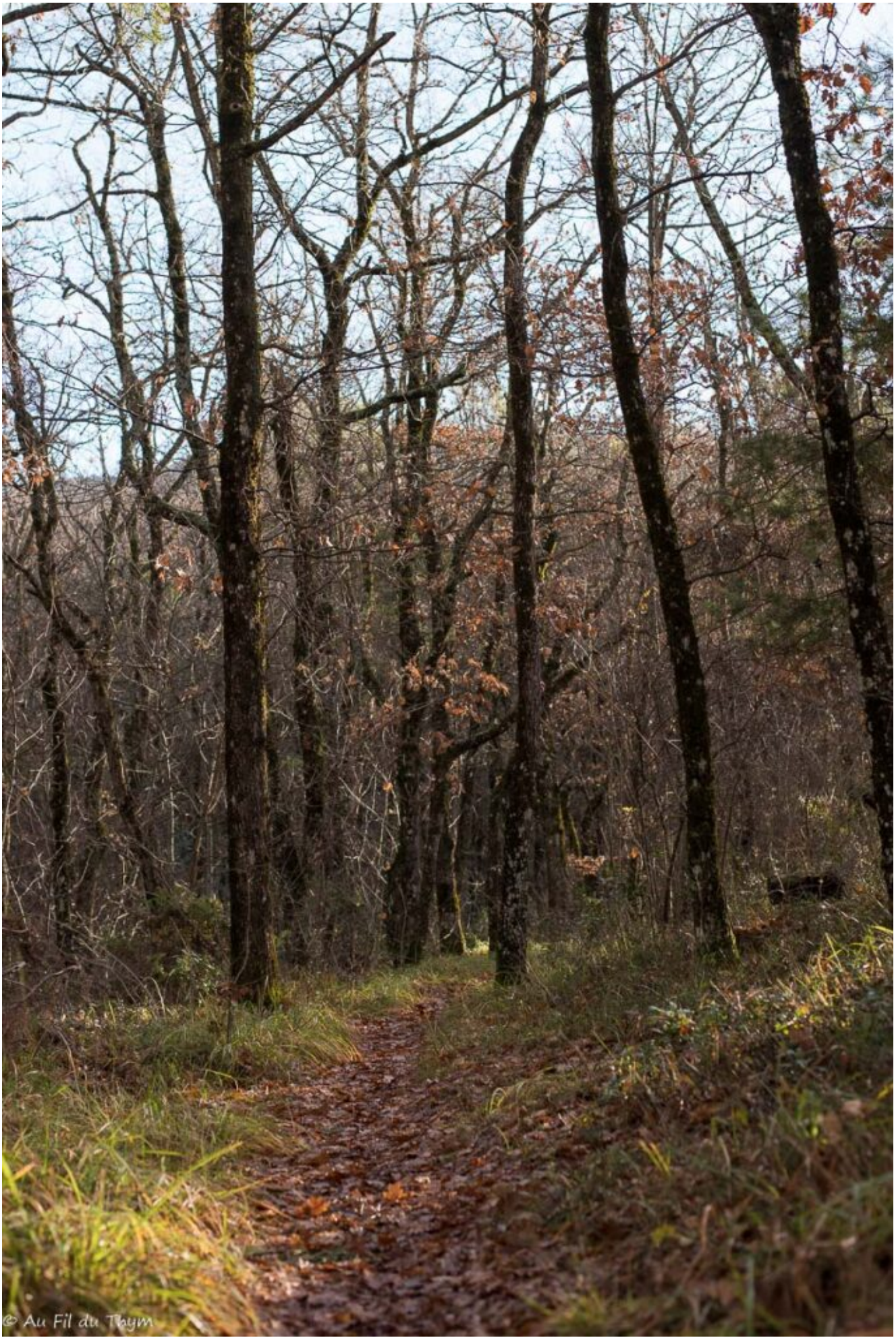
En chemin nous rencontrons le petit monde de la forêt : mousses, champignons égaient les replis des collines..

Grimpons dans la lumière du matin

© Au Fil du Thym

Je ne vous l’avais pas dit, mais après 200 mètres de dénivelé, ces kilomètres déroulés tout en parlant, nous sommes arrivés en haut des collines, d’où nous pouvons contempler les contreforts du Vercors..

Marchons sur la crête sous le soleil de hiver


© Au Fil du Thym

De temps en temps, les touches de couleur des églantiers apparaissent

Plus loin, nous découvrons une autre trouée..

Mais il est temps de redescendre..Je vous épargne les kilomètres et vous retrouve dans les champs en contrebas. Retournons nous.. Vous voyez la crête juste au dessus ? Nous

étions là bas quand nous avions un point de vue sur le Vercors.

De ces champs, nous sommes entourés de collines, de verdure,

de nature. On s’y sens en sécurité sous le soleil d’hiver..La vallée semble si loin..

En faisant demi-tour, le regard revient vers la plaine de Valence, qui semble bouchée par les nuages.

Il est temps de rentrer retrouver nos proches . Je ne peux terminer ce billet sans vous montrer un de ces petits nuages de plumes qui créent mon émerveillement lors de cette randonnée d’hiver: les clématites vignes blanches..

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

En espérant que cette randonnée d'hiver vous a plu, je vous souhaite un belle journée !

Tourte au confit de canard, potimarron et marrons

Bonjour à toutes et tous,

Avec leur croûte croustillante, leur générosité, les tourtes salées ont les faveurs de mes gourmands. De plus, on peut aisément varier la garniture selon la saison et l'envie du moment, ce qui empêche toute lassitude. J'eus donc récemment envie de tenter une déclinaison festive, susceptible de s'inviter sur les grandes tablées familiales.

Bûche glacée marrons et meringue (avec ou sans sorbetière)

Bonjour à toutes et tous
A la maison, on est assez « tradi » : pas de fête de noël sans une bûche 100% maison ! Tous les ans, je déniche ou invente une nouvelle recette. Cette année, ma recherche s'est teintée d'une grosse difficulté : il me faut une une buche « préparée » à l'avance et congelée peut convenir.

Crème de champignons et patate douce, tuile de comté

Bonjour à toutes et tous
Pour les entrées des repas de fêtes, j'ai souvent vu ou cuisiné des mets avec une pâte : petits feuilletés, bricks, tartelettes. Une préparation à laquelle je ne pense pas souvent pour l'entrée – de peur du rappel au quotidien – sont

les crèmes de légumes ou plutôt des soupes très veloutées et crémeuses.

Confit d’échalotes (cadeau gourmand)

Bonjour à toutes et tous
Si vous offrez souvent des paniers gourmands maison, vous devez connaître cet éternel dilemme de choisir entre des paniers sucrés et des paniers salés