Tourte aux coings et noisettes

Bonjour à tous et toutes,Je vous propose de terminer la semaine avec une idée de gourmandise, qui pourrait peut-être agrémenter vos tables du week-end. D

La plus grande de mes gourmandise d'automne, c'est le **coing**. Ce fruit ancien et rustique a le défaut d'être difficile à couper et long à cuire, mais une fois ces étapes passées, il est excellent avec sa saveur si caractéristique. Ma recette préférée est le ***coing au sirop***, tout simple à réaliser, mais par force de gourmandise, j'avais bien envie de « l'honorer » par une recette plus élaborée.

Pourquoi pas en gâteau moelleux, pourquoi pas en tarte croustillante, mais c'est finalement le concept de la **tourte** que j'ai fini par retenir. Les coings gentiment recouverts de pâte devaient rester bien fondants, et la pâte maison apporter une belle gourmandise. Pour relever l'affaire, j'ajoutais un peu de cannelle dont la saveur chaude devait donner un côté réconfortant. Une fois présentée, ma tourte aux coings « feuilles d'automnes » à au moins recueilli tous les suffrages côté décoration. Et oui, facile de s'amuser en déco avec quand on a un étage de pâte sur le dessus

A la dégustation, elle a été également très appréciée grâce à son mélange de croquant (pâte) / fondant (coings), le fruité du coing, les saveurs d'automne de ma pâte à tarte au sarrasin et la petite touche de fruit sec. Mes petits gourmands ont même jugé que cette « *tourte au coin-coin à manger dans les coins, ferait bien un coin de leur quatre heure* » (allez chercher ^^)[Sinon, Pour ma part, je vous dirais que je l'ai trouvée « à tomber par terre », mais je ne serais pas impartiale, vu mon addiction au coing

Bref, j’aimerais vous partager l’idée, si jamais vous cherchez un petit dessert original pour ce week-end ou plus. En vous souhaitant un bon vendredi !

- TOURTE AUX COINGS -
SAVEURS D'AUTOMNE
© Au Fil du Thym

Tourte aux coings et noisette

La recette d'une tourte coings et noisette, un délicieux dessert de saison familial qui régalera par sa gourmandise. Un dessert aux coings qui change!

Saison : Mi Octobre – Janvier

Pour 6 personnes :

Pour les coings au sirop:

- 4 à 6 coings (selon la taille)
- 1 litre d’eau
- 100 g de cassonade
- 1 cuillérée café de cannelle

Pour la pâte à tarte « rustique 250 gr de farine

- 100 g de farine de sarrasin
- 120 g de beurre demi-sel
- 1 œuf (+ 35 ml de lait)
- 80 g de sucre
- 1 cuillérée à café de cannelle en poudre

Pour finir de garnir la tourte:

- 40 g de poudre d'amande
- 1à 2 poignées d'amandes et de noisette
- cannelle moulue
- 4 cuillérées à soupe de sucre glace
- 1 jaune d’œuf

Etape 1 : Cuisson des coings

1. Lavez vos coings, puis retirez la peau à l'économe. Coupez-les en 4 et retirez le trognon dur.

2. Disposez l'eau, le sucre et les épices dans une casserole puis portez à ébullition.

3. Ajoutez les coings puis faites les cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants voir en début de compotée. L'astuce est de repérer s'ils commencent à se fendre : dans ce cas, ils sont bien cuits. En moyenne, c'est autour de 40 minutes.

4. Récupérez les coings, puis faites épaissir le sirop à part jusqu'à ce qu'il nappe. Réservez ensuite ce sirop pour la dégustation

Étape 2 : la pâte à tarte

1. Mettez ensemble (sur le plan de travail ou dans un cul de poule large) les deux farines, sucre et sel.

2. Ajoutez le beurre en petits morceaux, écrasez le en fines lamelles, puis travaillez la pâte pour la sabler.

3. Quand la pâte ressemble à un amas de grains de sable, ajoutez le lait puis mélangez jusqu’à ce qu’elle soit amalgamée. Écrasez 2-3 coups de la de la paume pour la rendre bien homogène. Réservez

Etape 3 : Dressage et cuisson de la tourte

1. Beurrez un moule à manqué (ou moule rond de taille 24 cm de diamètre
2. Récupérez envions les 2/3 de votre pâte à tarte puis étalez là jusqu'à ce qu'elle soit de taille suffisante pour recouvrir le fond de votre moule à tarte et les bords. Etalez là dans le moule
3. Dispersez au fond du moule la poudre d'amande
4. Répartissez la moitié des coings coupés en lamelles (ou compotée), en parsemant de temps en temps de noisettes/amandes. Saupoudrez de sucre de glace et d'un peu de cannelle.
5. Disposez la deuxième moitié des coings/fruits secs, jusqu'à remplir la tourte. Parsemez de nouveau de sucre glace
6. Dans le restant de pâte, découpez des croisillons (ou des lanières), que vous disposerez joliment sur le dessus de la tourte. Découpez des motifs (étoiles, feuilles, etc) dans le restant et décorez votre tourte.
7. Dorez la tourte au jaune d'œuf battu
8. Enfournez pour 40 minutes à 180°C. N'hésitez pas à recouvrir la tourte d'un papier sulfurisé et la descendre d'un étage dans votre four si elle dore un peu trop.
9. Proposez la tourte aux coings avec le sirop de coings récupéré de l'étape 1. Personnellement, je l'ai préférée tiède.

- Variantes : Si vous ou vos convives n’apprécient que moyennement les coings, vous pouvez remplacer la moitié

des coings par des pommes ou des poires au sirop.
- Le sucre glace à remettre dans la tourte est mentionné pour re-sucrer les coings parfois un peu légers en goût une fois cuits au sirop. Si vous avez l'habitude de peu sucrer, ne l'ajoutez pas, mais proposez à vos convives de parsemer leur part de sucre glace au besoin.
- Version rapide : Si vous ne pouvez pas réaliser la pâte maison, remplacez par deux pâtes sablées.
- *A l'avance :* les coings peuvent être cuits à l'avance et conservés ensuite dans leur sirop 3-4 jours. d'ailleurs si vous aimez ce fruit, n'hésitez pas à faire plus de coings au sirop !

Dessert, Fruits
Française
tourte coings

Tourte coings noisette entière

Patchwork automnal au pied du Vercors

Bonjour à toutes et tous,
Lorsque l’automne arrive (enfin) dans la Drôme et les collines du Vercors, les forêts se transforment en un véritable patchwork automnal. C’est un balade de teintes dorées dans les hêtres, d’ocres dans les chênes, de rouge dans les haies et de vert vif dans les sapins.

Filet mignon au four aux épices douces et légumes rôtis

Bonjour à toutes et tous
Parmi l’ensemble des pièces de viande appréciées par mes gourmands, il y en a une qui sort du lot : le filet mignon de porc . Sa tendreté et sa finesse en saveurs leur plait toujours, jusqu’à être une (quasi) garantie « plat 100% réussite »

Salade d’automne au chou rave

Bonjour à toutes et tous,
Difficile d’imaginer qu’on est en novembre avec les températures actuelles. En conséquences, mes assiettes ne sont pas vraiment aux soupes mais plutôt aux crudités. Mes classiques comportent souvent des choux (…)

DIY – Forcer les bulbes pour l’hiver

Bonjour à tous,

Ce matin, parlons un petit peu de ***déco d’intérieure***, le voulez-vous ? Alors que l’automne avance, que les arbres se dégarnissent, c’est le moment de se lancer dans une opération simple mais efficace pour disposer de jolies fleurs dans nos pièces de vie lors des fêtes : le *forçage des bulbes de printemps*.

A la maison, malgré des plantes d’intérieur verdoyantes, la pièce de vie manque de petites touches fleuries pendant les mois d’hiver. Plutôt que d’acheter des fleurs coupées ou des compositions toute prêtes (dont le bilant écologique peut se discuter), j’ai découvert il y a quelques années que l’on pouvait ***soit même*** obliger les bulbes à fleurir à l’intérieur. Le concept est tout simple : il suffit de placer les bulbes dans des conditions de vie « *comme au printemps* » et ils démarrent spontanément leur floraison. Fleuris autour des fêtes, ils mettent beaucoup de gaieté. Après floraison, ont peut les réutiliser au jardin où ils refleuriront l’année suivante.

Ayant lancé mon forçage « 2018 » récemment, j’aimerais vous partager les « astuces » pour le réaliser, et quelques ides de compositions. . En espérant que cela vous donne des idées.

Astuces :
Forcer les bulbes
pour les fêtes
© Au Fil du Thym

Tutoriel : Des bulbes en fleurs pour l’hiver

Matériel

- bulbes à floraison de début de printemps tels que : Jacinthes, Narcisses, Muscarii, crocus,…
- Récipients en verre
- Eléments de décoration

Narcisses et Jacinthes

Mise en forçage

Etape 1: Préparation des bulbes : Disposez les bulbes à l’ombre et dans une pièce tiède pendant 2-3 jours, le temps que le feuillage commence à sortir. (cf. au dessus).

Etape 2: Mise en décoration – option 1 « *Avec les vases à jacinthes* »

C’est la méthode la plus simple pour disposer d’une jolie décoration. Elle s’utilise avec des gros bulbes type jacinthe et avec des vases dédiés trouvable en jardinerie ou chez votre fleuriste préféré. Dans ce cas, disposez le bulbe dans le goulot du vase, arrosez à effleurement et laissez pousser.

Etape 2: Mise en décoration – option 2 « *MyGyver* »

Cette fois, on utilise des éléments en verre « maison » tels que les bocaux, verrines ou coupelles récupéré. Dans ce cadre

:

- disposez du gravier au 2/3 du pot
- installez vos bulbes et calez -les avec de la mousse.
- Vous pouvez aussi ajouter tout élément de décoration de votre choix.
- Remplissez vos pots d’eau jusqu’à effleurement du pied du bulbe.

Astuce : Si vous réalisez une grand composition avec plus de 3-4 bulbes, je vous conseille de viser un contenant assez haut pour disposer 4-5cm de billes d’argiles/cailloux, puis une fine couche de terre (4-5 cm) dans laquelle vous pourrez enfoncer vos bulbes au deux tiers.

Quelques exemples cette année

Jacinthe dans une verrine

© Au Fil du Thym

Narcisses en bocal

Etape 3: Les faire fleurir

- Installez les pots à leur place, idéalement dans un pièce chauffée et proche d’une fenêtre pour capter la lumière.
- Arrosez pour maintenir l’eau à effleurement.
- Et laissez faire. Vous devriez dans un premier temps voir pousser des racines puis la fleur. La date de floraison n’est pas fixe, cela sera dépendant de l’ensoleillement, des températures, de la motivation de vos bulbes…. Comptez un bon mois, mais ensuite vous aurez de jolies fleurs même en hiver :)

Cela se prépare…

Sources complémentaires du billet : homejardin.fr

Gâteau fondant aux noix

Bonjour à toutes et tous,
La noix est un petit plaisir d’automne que l’on picore volontiers à la maison. Nous avons la chance d’avoir les vergers des noix de Grenoble pas trop loin de chez nous donc on peut trouver des gros sacs de noix fraîches à des prix raisonnable dans les marchés de producteurs

---

Dans les forêts du Grand Echaillon (Vercors)

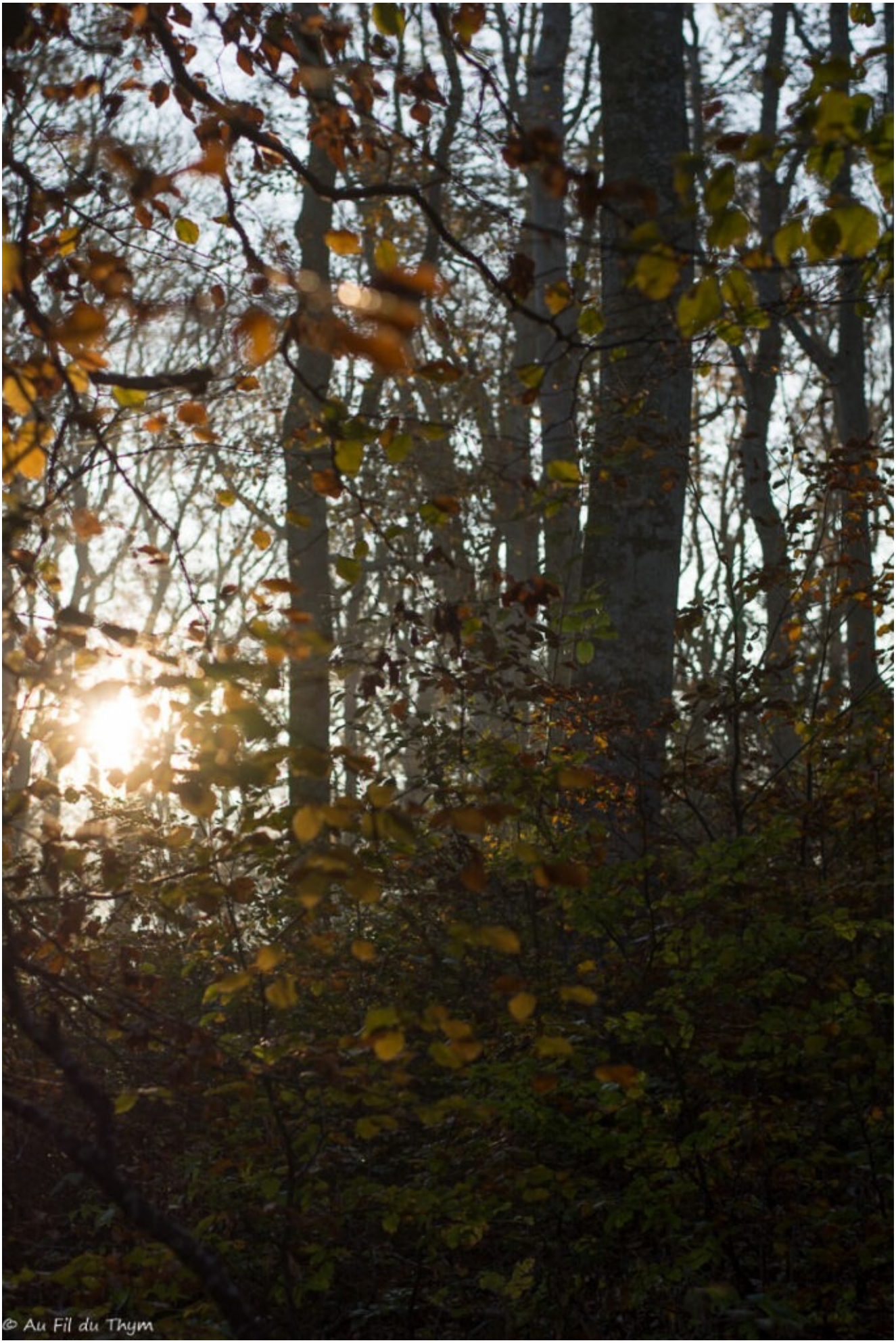
Bonjour à tous et toutes,

Démarrons la semaine par un bon bol d’air, le voulez-vous ? Quand viens l’automne, la saison des champignons, des feuilles colorées, des lumières dorées, il y a toujours plus de monde en forêt. On croise plus facilement les familles venues prendre un bon bol d’air, des d’amateurs de randonnée, des promeneurs du dimanche. Cela m’amuse souvent de voir les chemins calmes s’emplir de vie humaine.

Dans ce billet, à défaut de pouvoir aussi vous embarquer dans une de mes sorties forestières, j’aimerais au moins vous apporter une petite bouffée de photos prises en forêt, un petit matin, faite en compagnie d’un collègue randonneur. Nous étions au Grand Echaillon, dans le Vercors et dans une de ces plus jolies forêts. Entre ambiance brumeuse et lumière d’automne, peut être trouverez-vous un peu d’émerveillement que nous avons eu.

Débutons au petit matin, alors que le soleil se lève tout juste.. La forêt est encore dans l’obscurité de la nuit. Les premiers rayons du soleil qui chauffent leur sol semblent appeler les brumes

© Au Fil du Thym


© Au Fil du Thym

La première impression n’est pas fausse : peut à peu la brume se lève et s’étend.

Jusqu’à ce que nous nous perdions dans les nuages:

Seuls ressortes les couleurs d’or des hêtres

Au bout d’un bonne demi heure,nous sortons dans une clairière ou nous voyons peut à peut les brumes monter à la cime des arbres.

Lorsque nous retournons dans la forêt, elle semble avoir presque disparu

Forêt de Lumières..

Grimpons encore dans ces couleurs d’automne. En passant si les arbres sont parés d’or et de lumière, le sol révèle aussi des petites choses amusantes :)

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

Continuer de grimper vers le ciel. Nous semblons atteindre le sommet de la forêt

Bientôt nous nous rendons compte que nous arrivons au dessus des falaises. Bientôt; nous verrons l’immensité..

Se rapprocher du vite et être saisi par le spectacle des

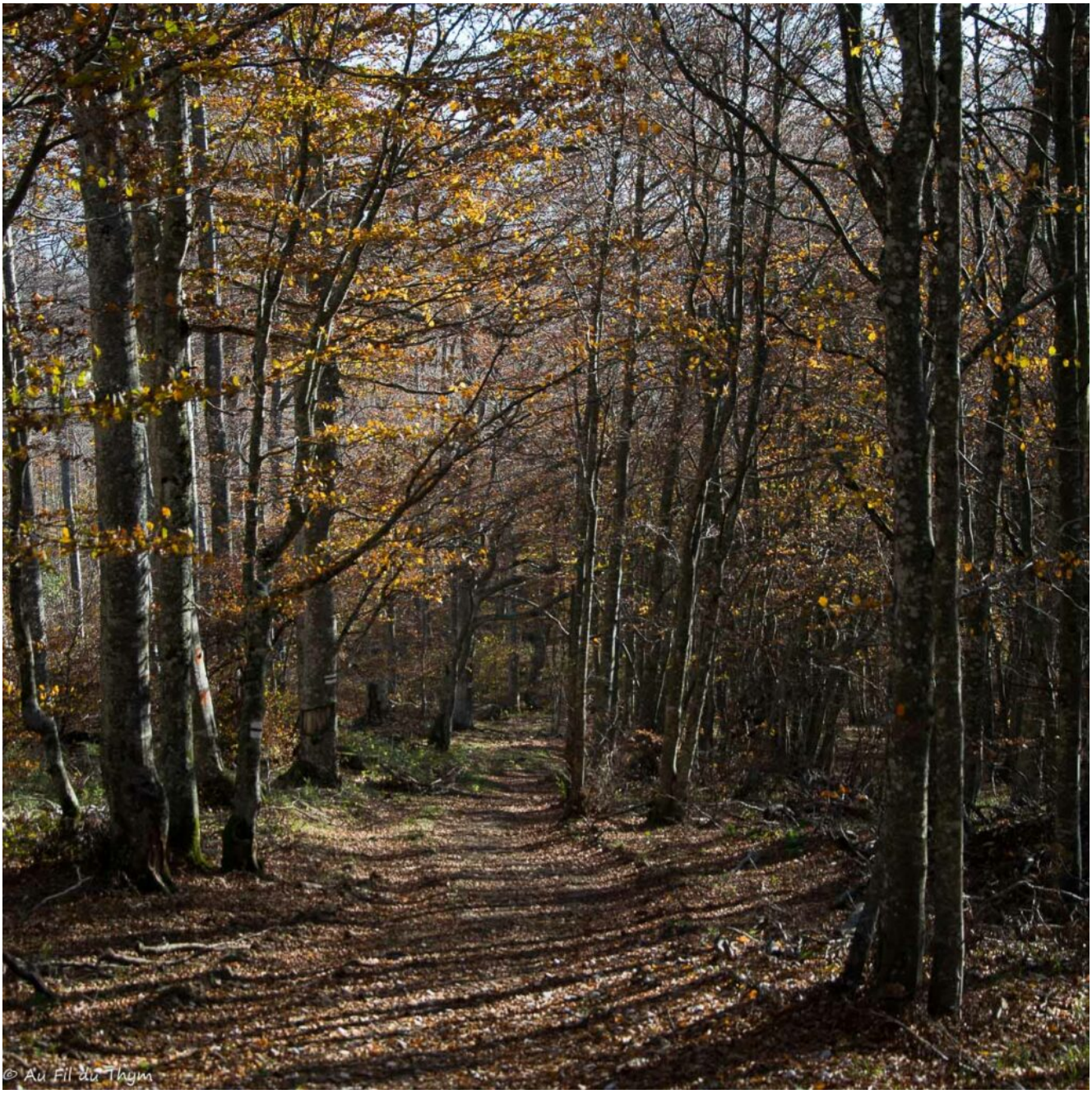
vallées

Nous faisons face à vallée de Léoncel, que nous apercevons tout petit en bas (à gauche de la photographie).

La couleur sombre des forêts vues de haut est saisissante alors que l’intérieur semble fait d’or et de lumière

Le temps passant, il nous faut redescendre dans les fougères

verdoyantes



Et Nous retrouvons la route, qui nous mènera jusqu’à notre voiture.

En espérant que cette randonnée au Grand échaillon vous a plu, je vous souhaite une belle journée !

Smoothie kale pomme gingembre

Bonjour à toutes et tous
Vous avez sans doute dû le remarquer sur le blog, je ne suis pas particulièrement fan des tendances « healthy » venant d’ailleurs et privilégie largement les ingrédients locaux « non healthy ».