

# **Soupe de potimarron, fenouil et curry**

Bonjour à toutes et tous

Outre les balades en forêts, un de mes plaisirs de l'automne réside dans le retour des soupes colorées et réconfortantes. Potiron, potimarron, courge de Provence ou butternut, toutes passent dans ma cuisine pour le grand plaisir de mes bols favoris.

---

# **Tarte au raisin frais et aux noix**

Bonjour à toutes et tous,

Belle Maman – grande collectionneuse de recette – ayant repéré que les raisin était bien de saison, elle m'a conseillé de cuisiner une vieille recette de tarte au raisin frais

---

# **Tatin de fenouil au vinaigre de cidre**

Bonjour à tous et toutes,

Il y a quelques légumes que j'ai toujours un peu de mal à faire accepter par mes gourmands, et parmi eux réside le fenouil. Sa saveur anisée ne plaît guère à mon mari et les

petits gourmands n'ont pas tardé de lui emboîter le pas. Malgré tout, un week-end en passant au primeur, je trouvais de si jolis fenouils qu'il me semblait impossible de ne pas en prendre puis tenter de les faire apprécier. Quand les ingrédients ne plaisent guère , il y a souvent des plats qui permettent de les apprécier : les **tartes ou les gratins**.

Pour le fenouil, en cherchant sur le net, j'ai plutôt trouvé l'idée d'une tatin de fenouil, i.e. une tartes cuite à l'envers avec des bulbes de fenouil caramélisés en dessous et une pâte feuilletée en dessous. Pour tirer dans la douceur et casser l'anisé du fenouil, j'ai ajouté un peu d'oignon confit et au dernier moment déglacé les fenouils avec du vinaigre de cidre. Le résultat s'est avéré très ahréable visuellement, puis la dégustation c'est assez vite transformée en appréciation de la recette : gourmandise et de croustillant de la pâte, fondant et note sucrée des légumes, petite pointe d'acidité qui donne du pep's.. Ils sesont régaélés.

Face au succès de cette tatin fenouil, je voulais partager la recette avec vous au cas où vous chercheriez une idée qui change ou une idée pour cuisiner le fenouil. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !





– TATIN DE FENOUIL –  
AU VINAIGRE DE CIDRE

## Tatin de fenouil au vinaigre de cidre

---

# Recette : Tatin de fenouil au vinaigre de cidre

**Saison de la recette : Octobre à Mai**

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 50 minutes (20 min poêle + 30-40 minutes au four)**

## Ingrédients

Pour 4 personnes en accompagnement, 6 en entrée:

- 1 pâte feuilletée
- 4 bulbes de fenouil
- 30 g de beurre + 1 peu pour le moule.
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 80 ml de vinaigre de cidre
- 1 gros oignon
- Sel et poivre.

## Réalisation

- Lavez vos bulbes de fenouil. Retirez le début des tiges, puis coupez les fenouils en deux dans le sens de la largeur. Retirez le cœur dur.
- Faites fondre le beurre dans une sauteuse large puis disposez-y les bulbes de fenouil côté plat. Faites revenir 2-3 minutes à feu vif, puis couvrez et laissez à feu moyen pendant 10 minutes.
- Découvrez, ajoutez le sucre, le vinaigre de cidre, puis laissez cuire encore 5 minutes sans couvrir. N'hésitez

pas à « arroser » les fenouils avec le liquide de la sauteuse.

- Beurrez un moule à manqué. Récupérez vos fenouils puis coupez-les en deux (de manière à disposer de quarts), puis déposez les dans le moule côté plat. N'hésitez pas à faire une disposition « aléatoire », le fenouil et son côté graphique rends bien. Versez le résiduel de jus de la sauteuse sur les fenouils.
- Épluchez et hachez l'oignon puis faites le revenir dans un peu de beurre dans la même sauteuse. Une fois celui-ci translucide, disposez sur les fenouils.
- Salez, poivrez, puis couvrez les légumes avec votre pâte feuilleté, en appuyant bien sur les bords pour recouvrir entièrement le moule.
- Enfournez à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée; soit environ 40 minutes.
- Servez cette tatin de fenouil bien chaude

### Astuces :

- Pour les plus gourmands, vous pouvez ajouter un peu de chèvre frais ou de parmesan
- *Conservation* : 24 à 48h, elle risque juste de perdre un peu de croustillant avec le passage au réfrigérateur.



© Au Fil du Thym

Tatin de fenouil au vinaigre de cidre

---

## Transition vers l'automne

Bonjour à toutes et tous,

Alors que fin septembre arrive, que la saison progresse vers l'automne, je voudrais vous proposer une galerie des meilleures (macro) photographies réalisées il y a peu. La transition de l'automne s'aperçoit, avec les premières fleurs d'automne comme les colchiques et les premiers feuillages colorés. Les couleurs changent, les lumières dorées reviennent. Un joli ballet de teintes s'offre dans la nature

---

# Feuillages d'automne

La fin septembre est le moment où les premières feuilles se teintent de couleurs, où la lumière dorée se retrouve au petit matin comme en fin de journée. Les arbres annoncent en cœur la prochaine arrivée de l'automne. Vous reconnaîtrez de haut en bas et de gauche à droite

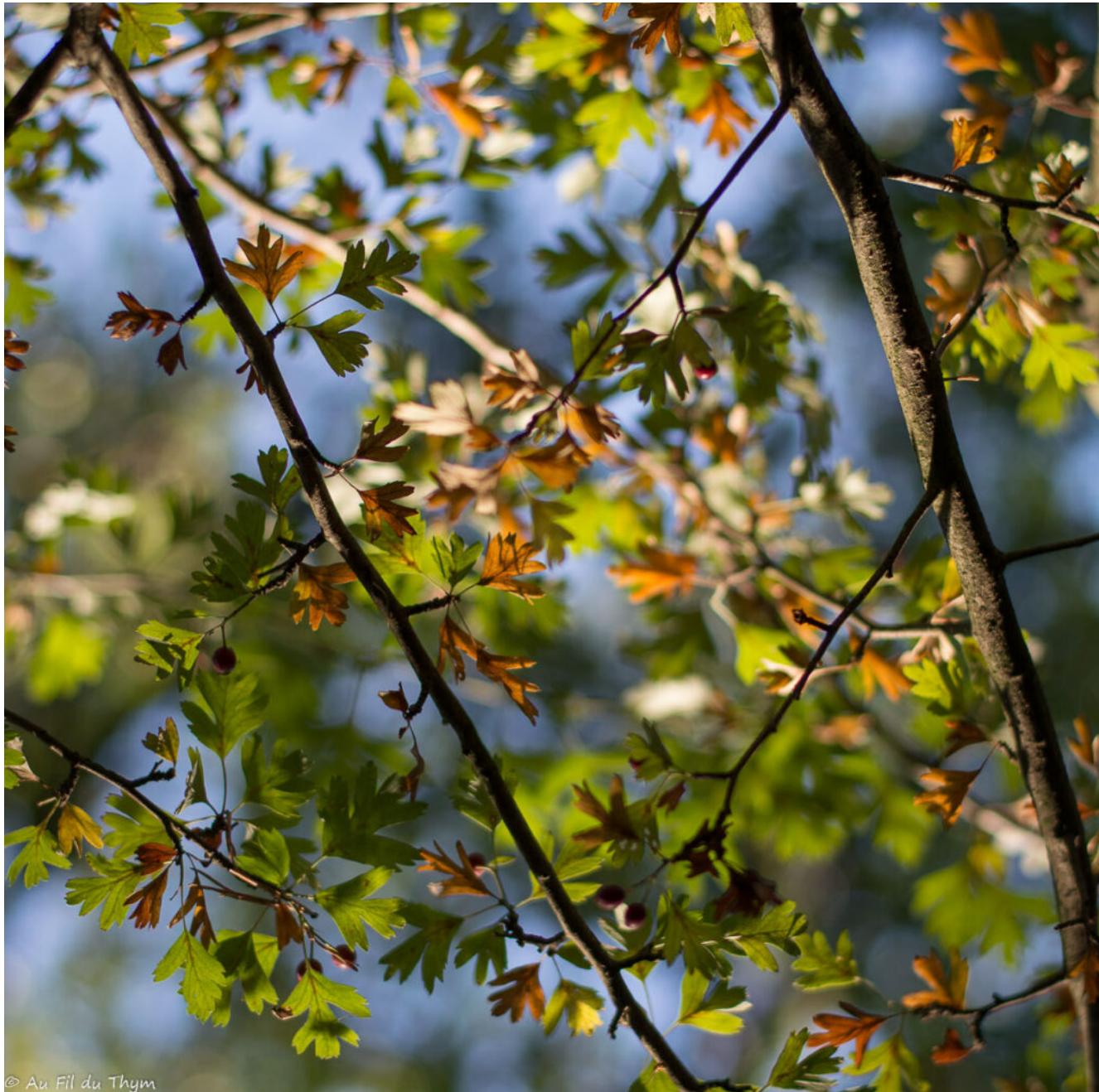
- érable champêtre
- Aubépine
- Charme
- Chêne
- Alisier terminal



© Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym

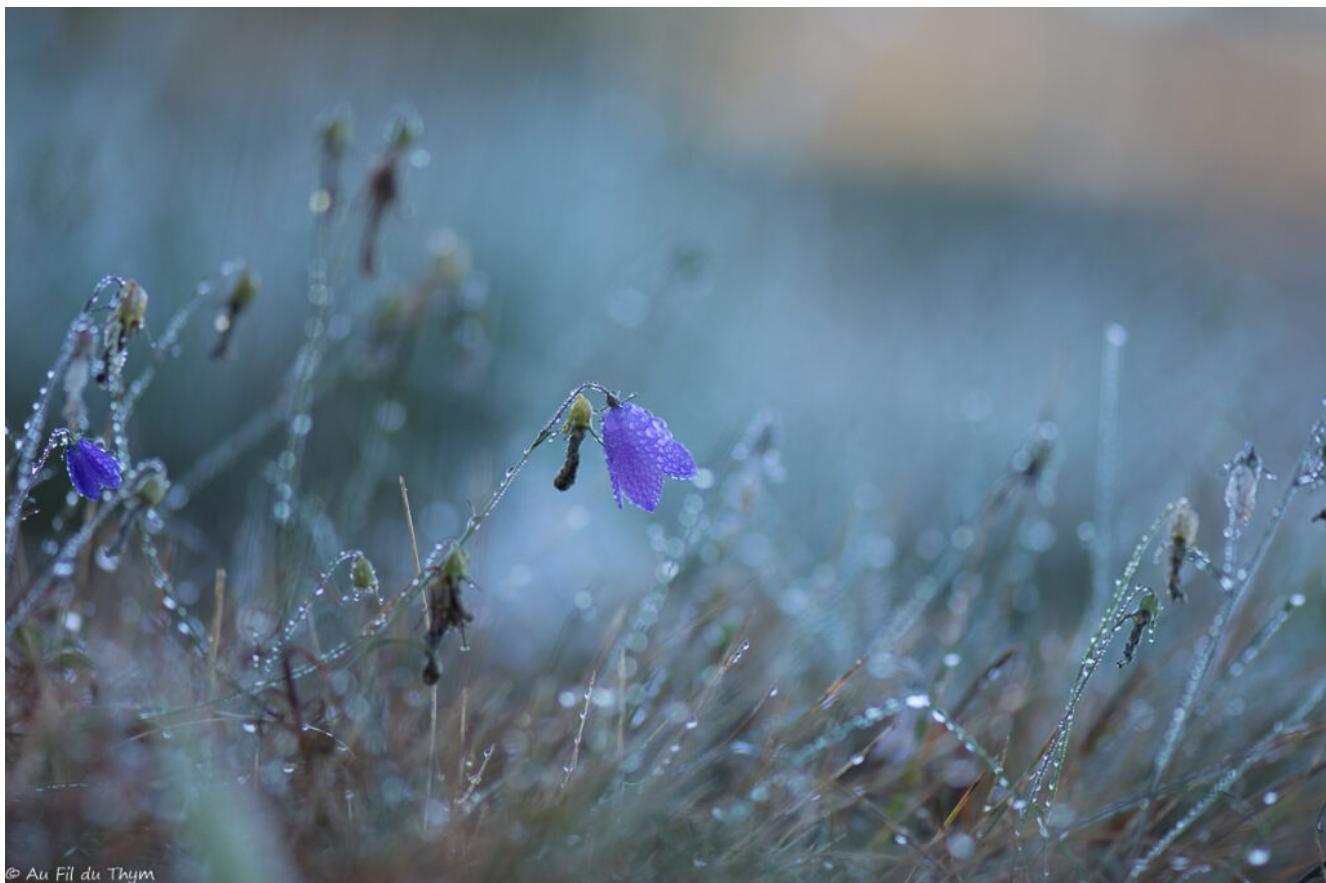
## Jolies clochettes

Après nous avoir accompagné tout l'été, les dernières campanules à feuilles rondes peuplent les prairies d'altitude dans un ballet de clochettes violettes. Sous la froideur de l'ombre ou la chaleur du soleil, elles scintillent.



© Au Fil du Thym

Dans le froid de L'ombre



© Au Fil du Thym

Solitaire



© Au Fil du Thym

Dans le froid de l'ombre



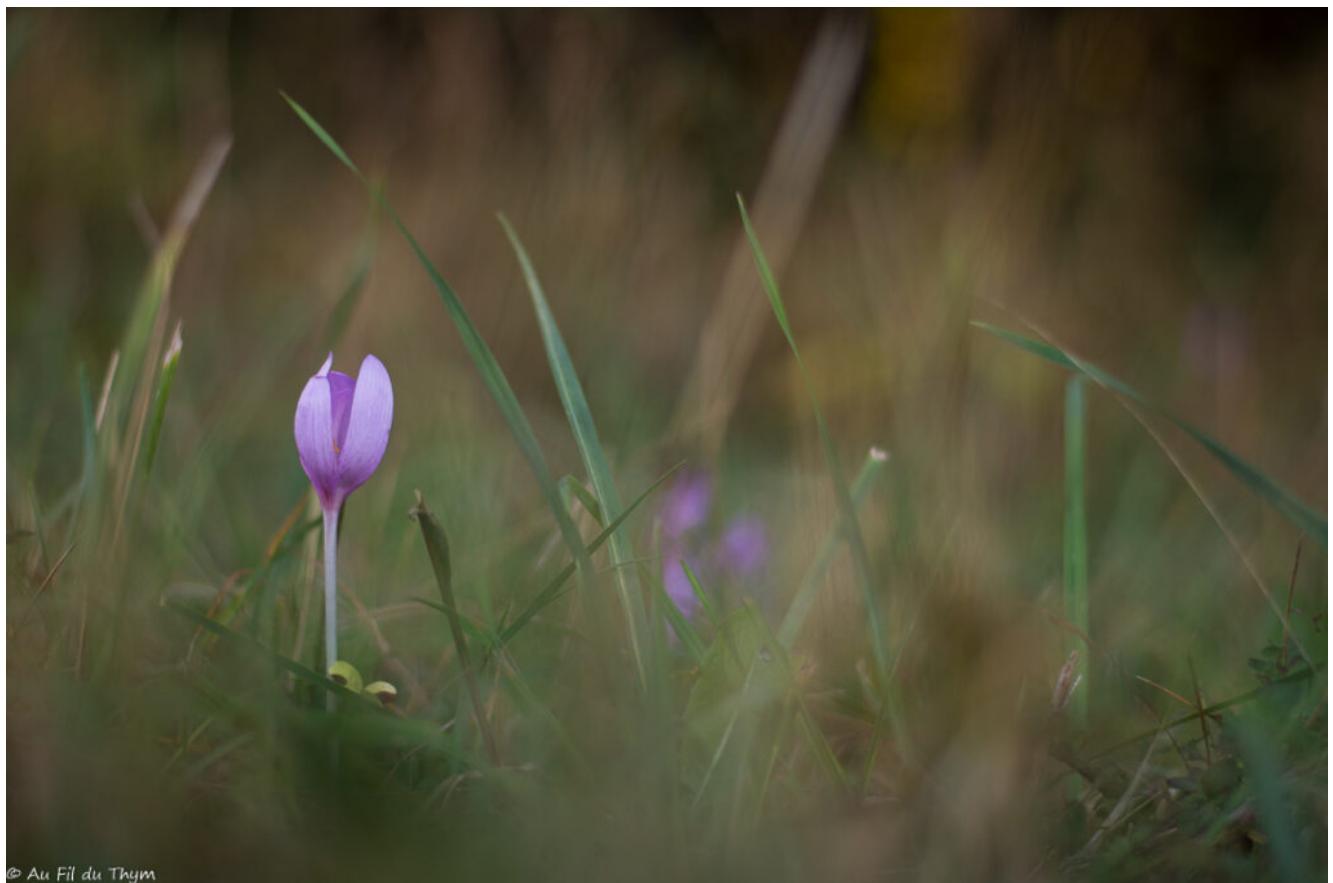
© Au Fil du Thym

Chaleur de la Lumière

---

# Colchiques dans les prés

Devenues rares dans les plaines, les colchiques se découvrent en nombre dans les prairies d'altitude. Leur teint de porcelaine ne peut faire oublier qu'elles annoncent la fin de l'été...



© Au Fil du Thym

Les colchiques vives sont des fleurs très visitées ☺



© Au Fil du Thym

Avoir de la visite



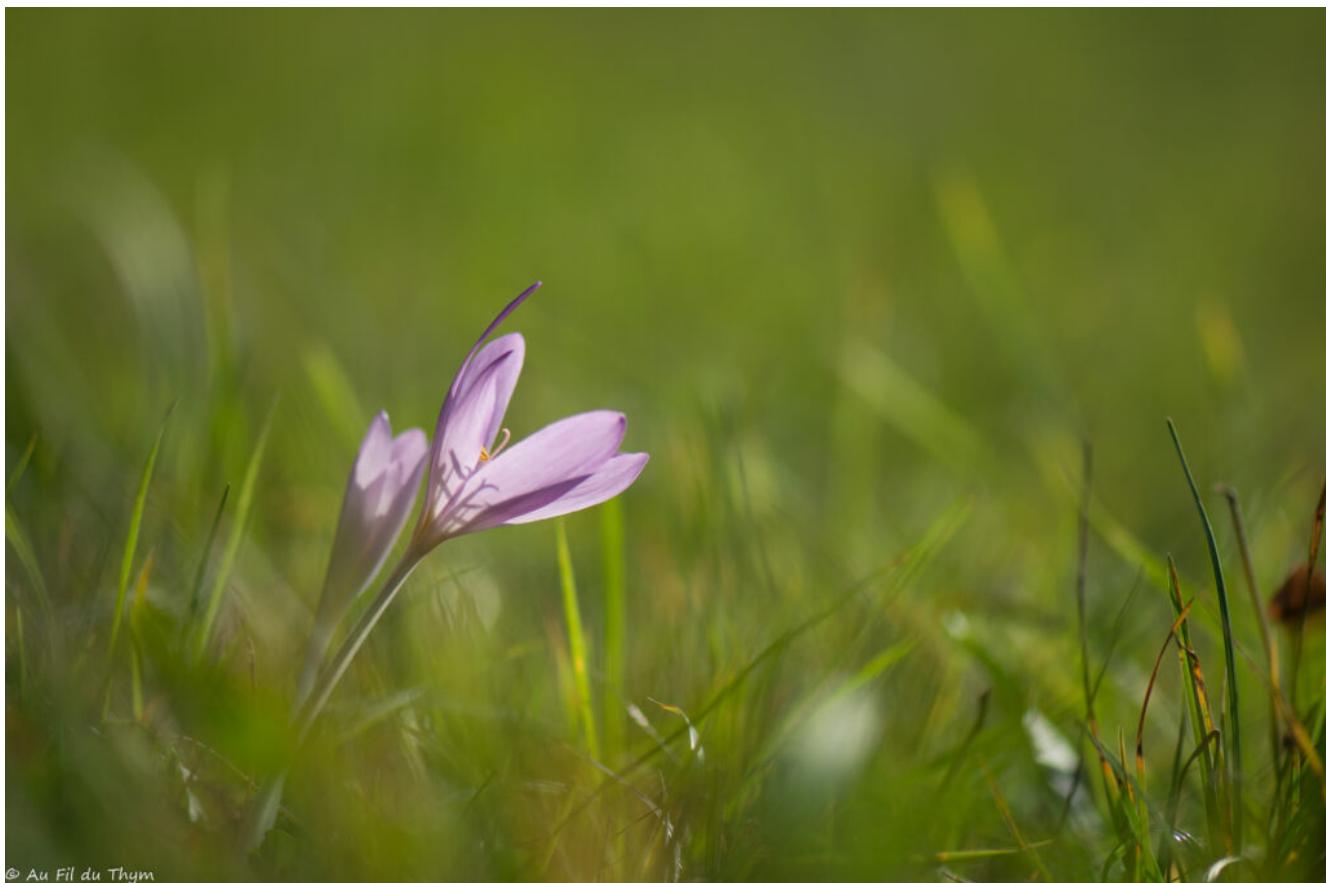
© Au Fil du Thym

S'éveiller



© Au Fil du Thym

Couleurs vives



© Au Fil du Thym

Transparence

---

## Pickles de raisin frais

Bonjour à toutes et tous

Sur les derniers jours de septembre vient la saison du raisin frais, petite gourmandise qui vaut souvent le détour. Bien qu'agréable à picorer, ce fruit est assez difficile à cuisiner, et les recettes ne sont guère nombreuses.

---

## Crèmes dessert chocolat-soja

Bonjour à toutes et tous

Mes gourmands sont assez fanas des desserts lactés (type riz au lait ou crème Nadette...), au point où elles sont quasi un « passage obligé » dans la cuisine de la semaine.

---

## Astuces : Boutures maison faciles

Bonjour à toutes et tous

Alors que nous venons tout juste de passer à l'automne si vous possédez un petit coin de verdure au jardin ou en terrasse, sans doute commencez-vous à réfléchir aux activités de la saison et aux nouvelles plantes à inviter chez vous.

---

# Falafels de haricots rouges (au four)

Bonjour à toutes et tous

Dans toutes les légumineuses, les haricots secs sont souvent un peu délaissés ou cantonnés à des plats roboratifs. Prenez les haricots rouges : on leur associe quasi (inconsciemment et) uniquement le « chili » ! Pourtant, ces légumineuses mériteraient un peu plus d'originalité, car elles peuvent aisément finir en tartinade, en gratin