Courgettes sautées à la sauge et noisettes

Bonjour à toutes et tous
Je ne sais pas ce qu'il se passe dans mon jardin car nos pieds de courgettes se sentent vraiment très à l'aise et produisent une quantité assez incalculable de ces légumes.

Filet mignon séché « maison »

Bonjour à toutes et tous
L'année dernière déjà, mon attention avait été très attirée sur les méthodes présentées par différents blogs pour obtenir des charcuteries maison. Le fait de préparer cela en étant sûr des ingrédients, d'où cela venait (et en limitant le budget), le tout avec peu de travail (I.e. du salage/séchage au réfrigérateur) avait de quoi intéresser.

Dahl de pois cassés (ou pois cassés à l'indienne)

Bonjour à toutes et tous

C'est une des meilleures recettes de pois cassés tentée que j'aimerais vous proposer ici. Je ne sais pas si vous avez l'habitude de cuisiner cette légumineuse, mais elle est assez complexe à manier. Sa saveur « verte » ne s'accorde pas avec

tout et difficile de lui donner une autre connotation que les roboratifs plats d’hiver. Mais elle cache un redoutable atout : elle se marie très bien avec les épices et en participer ceux de la cuisine indienne.

Poulet façon Mme Gaston Gérard

Bonjour à toutes et tous
C’est une savoureuse et gourmande recette dijonnaise que je vous propose ce matin, un de ces « comfort food » qu’on adore: le Poulet Gaston Gérard ou poulet « façon Mme Gaston Gérard ». Ce « poulet » est l’histoire d’une maladresse (*).

Salade de céleri branche, pomme, chèvre et noix

Bonjour à toutes et tous,
Est ce que vous aussi, malgré un temps un peu friquet, vous préférez des petites salades en entrée plutôt que le bol de soupe ? Personnellement, j’ai clairement envie d’un peu plus de croquant dans mon assiette et de fraîcheur .

Randonnée entre roc et l’Estang (Drôme)

Bonjour à tous,

Le week-end de Pâques s’étant déroulé sous un grand ciel bleu, nous en avons profité pour réaliser une balade en famille dans un des plus jolis coins de Drôme : les environs de Saoû. C’est une ville située à 15Km au sud de Crest, très connue dans la région pour ses « synclinaux » (= des plis de montagne tournés vers le haut) et sa forêt hébergée entre les montagnes. J’avais repéré une randonnée facile au départ de la ville de Saoû, et devant nous permettre de nous promener entre les montagnes les plus proches. Après un cheminement entre les jolies ruelle de cet ancien village, nous avons vite rejoint le chemin de randonnée pour partir pendant près de deux heures, entre collines et forêts .Les paysages furent exceptionnels, saisissants et égayés du spectacle du printemps.

Dans l’espoir de vous transmettre un peu de mon émerveillement, j’aimerais partager avec vous quelques unes de mes photos. Venez. :)

Départ dans le village ancien de Saoû :

Nous quittons le village sur un large chemin. Autour de nous, le regard dans les montagnes, nous pouvons observer les larges formations rocheuses qui ne sont pas sans évoquer des tours de guet

Passer une zone étroite, se retourner et voir les pans rocheux nous entourer. D’un côté…

Et de l’autre..

Le chemin s’étend à flanc de falaise, longeant les éboulis

Plus loin, se révèle l’étonnant contraste étonnant entre vert tendre du printemps et le gris des pierres

Alors que nous marchons, nous semblons nous rapprocher de l’orage. Allons nous nous prendre de la pluie ?

Au pied de la forêt, le bal du printemps est à son plein et nous pouvons observer des « champs » d’orchis singe

Alors que nous bifurquons, l’horizon derrière nous se dégage et laisse voir le soleil

La forêt que nous traversons recèle de petites beautés de

saison : étonnants orchis, délicates ancolies..

En fin de balade, nous sommes tombés sur un chemin forestier bordé de « murets d’arts » aux pierres décorées, sculptures

Et quelques pas plus loin, nous retrouvons le grand soleil:

Terminer sur un chemin d’honneur dans les arbres:

Voilà quelques images de notre sortie. En espérant vous avoir apporté un peu d'émerveillement, je vous souhaite un bon début de semaine !

Infos pratiques :

- Trace GPS et info sur Drôme tourisme « Roc et Estang »

- Comptez 2h pour de bons marcheurs, plutôt 3h (et du ravitaillement) pour une randonnée en famille.

Clafoutis d'épinards au chèvre frais

Bonjour à toutes et tous
Imaginez qu'il se fait tard, que vous avez la flemme, et que vous aimeriez un repas plus diététique que des pâtes.. que réalisez-vous ? Une « bonne » réponse est le clafoutis salé !

Crumble banane chocolat

Bonjour à toutes et tous,

je vous retrouve ce matin pour une idée recette qui fait partie de mes classiques de l'hiver et qui plaît énormément à mes plus si petits gourmands. Si vous appréciez la banane, sans doute l'aimerez vous.

En hiver, si on tente au maximum de privilégier les fruits cultivés localement (*ie. pommes, poires, kiwi*) ou pas trop loin (*i.e. oranges, clémentines*), certaines fois nous faisons des excursions dans les fruits exotiques, comme la banane. On l'oublie, mais la banane ne viens pas de France Métropolitaine, et fait plusieurs milliers de kilomètres pour atterrir dans nos étals. C'est donc un fruit exotique.

Bref, grignotée telle qu'elle où cuisinée, la banane est toujours un bon plan. En particulier dans cette recette de dessert : en **crumble**. Vous mélangez le fondant des bananes au croustillant de la pâte. En ajoutant un peu de chocolat, vous avez un contraste douceur / amertume. En tout, vous obtenez un délicieux mets auquel vos (petits-)gourmands succomberons vite. Les miens l'adorent tellement qu'ils me le demandent régulièrement.

Je voulais donc partager la recette de ce crumble banane chocolat avec vous, en espérant que cela vous plaise. Bonne journée !

- Crumble de bananes -
au chocolat
© Au Fil du Thym

Recette : Crumble banane chocolat

Saison de la recette : Privilégier l’hiver
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 5 à 6 bananes
- 50 g de sucre
- 80 g de farine
- 20 g de poudre d’amande
- 60 g de beurre
- 50 g de chocolat (noir ou au lait , cf 1.)

Réalisation

- Dans un saladier, déposez la farine, sucre, beurre coupé en petits morceaux et la poudre d’amande. Mélangez jusqu’à former une pâte bien amalgamée et homogène.
- Coupez le chocolat en petits morceaux (format pépites) puis ajoutez le à la pâte. Réservez ensuite cette pâte.
- Pelez les bananes et coupez les en tranches de 1/2 à 1 cm de largeur. Placez les rondelles au fond de petits ramequins où d’un plat à four.
- Émiettez le crumble au chocolat dessus.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes à 180°C. Le crumble doit commencer à diner

Servez ce crumble banane chocolat tiède ou à température

ambiante.

Astuces :

- Il se conservera 24 à 48h au réfrigérateur.
- Choisissez du chocolat noir si vous souhaitez un goût prononcé. Privilégiez du chocolat au lait pour les petits gourmands.

Crumble banane chocolat