

Salade de fruits d'été au thym

Bonjour à toutes et tous,

C'est un dessert frais, fruité, préparé en quelques minutes.... Vous avez trouvé ? Nous allons préparer une salade de fruits d'été.

L'été, je profite souvent de l'abondance des fruits d'été pour les proposer sous une forme cuisinée au dessert, goûter ou petit dej'. Leurs saveurs sont telles qu'on ne s'ennuie pas et que l'on peut régaler aisément. Ma « botte secrète », c'est la fameuse salade de fruits. Loin de l'amas de fruits coupés en morceaux, on peut en faire quelque chose de très parfumé, très frais, léger, et apprécié même en temps de canicule.

Mon petit truc pour les salades de fruits, c'est de former un sirop léger parfumé aux herbes du jardin, puis de verser le sirop chaud pour attendrir les fruits un peu durs et les aider à libérer leur jus. L'herbe en question peut apporter de la douceur (avec le romarin), de la rondeur (avec le thym), de la fraîcheur (avec la menthe). Quand on laisse « mariner » quelques heures c'est savoureux.

Bref, je voulais partager une des favorites de mes gourmands : une salade fruits d'été au thym citron. Ce dernier amène rondeur et saveur citronnée, c'est top. Mais vous pouvez tout aussi bien varier les herbes comme les fruits, l'important c'est que cela soit de saison. ☐

Bonne journée

- SALADE DE FRUITS D'ÉTÉ -
AU THYM



Salade de fruits d'été au thym



Une recette facile de salade fruits d'été au thym, facile à préparer et parfaite pour agrémenter desserts ou petit déjeuner estivaux.

Saison de la recette: Juin – Septembre

Pour 4 à 6 personnes selon l'appétit :

- 1 kg de fruits de saison (par exemple ci-dessous)
- 150 g de fraises
- 4 pêches
- 4 nectarines
- 3 à 4 branches de thym citron
- 250 ml d'eau
- 30 g de sucre

1. Lavez l'ensemble de vos fruits. Retirez les noyaux des pêches et nectarines puis coupez les en morceaux et placez les dans un saladier. Retirez les pédoncules des fraises, coupez les en rondelles et réservez les à part.
2. Dans une casserole, placez l'eau, le sucre, les branches de thym. Portez à ébullition le temps que le sucre se dissolve. Couvrez et laissez infuser à feu doux pendant 5 minutes.

3. A l'issue de ce temps, versez le sirop (chaud) sur les fruits.
 4. Laissez refroidir 5 minutes puis ajoutez les rondelles de fraises; (2)
 5. Attendez que la salade de fruit ait entièrement refroidi avant de placer au frais.
 6. Servez frais, en apportant directement le plat de service ou en répartissant dans des verrines.
- (1) *Sur le choix des fruits* : variez selon la saison. Avec le thym, les prunes, pêches de vigne, abricots, poires d'été fonctionnent globalement bien. Évitez la pastèque qui rend trop de jus?
 - (2) Le sirop chaud va cuire légèrement les fruits et les attendrir. La fraise étant assez délicate, il est préférable de ne pas trop la cuire.
 - Si vous n'avez pas de thym citron, vous pouvez utiliser un sachet d'infusion de thym citron ou du thym classique
 - *Variante* : Pour cette salade fruits d'été remplacez le thym par du romarin, de la sarriette

Dessert, Fruits, Petit déjeuner
Française
salade fruits été



© Au Fil du Thym

Salade de fruits d'été au thym

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.

Crème dessert amande et coulis de groseilles

Bonjour à tous,

Connaissez-vous bien les groseilles ? Ces petites perles rouges légèrement acides, que l'on trouve dans les buissons potagers de nos grands-mères ? Figurez-vous c'est un de mes fruits rouges préférés. J'adore son « croquant », son goût acidulé, et suis capable de m'en régaler d'une bonne barquette.

En cuisine, c'est un fruit plutôt délaissé. On les imagine souvent sous forme de gelée de groseille ou on daigne l'utilise dans quelques décorations de verrines, sans vraiment la mettre à l'honneur. Pourtant, elles sont pourtant très adaptées pour relever salades de fruit, yaourts et mousses douces, garnir des tartes, apporter du moelleux dans des cakes. À l'occasion d'une récolte de groseilles du jardin, je voulais vous donner une idée. En fait, c'est une de mes recettes fétiches : une crème dessert amande surmontée de coulis de groseille. Sous un faux air de pana-cota végétale, c'est un dessert très facile à préparer, qui associe la douceur de l'amande, le crémeux de la crème, et de l'acidulé des groseilles. Mes gourmands et moi-même leur faisons souvent honneur

Pour bien démarrer cette semaine pluvieuse, je me suis dit que cela pourrait vous faire plaisir d'avoir la recette. La voici donc. Bon lundi !



(C) Au Fil du Thym

Crème d'amande au coulis de groseilles

Recette : Crème dessert amande et coulis de groseilles

Saison de la recette : Juin

Temps de préparation : 8 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingédients

Pour 4 personnes

- 500 ml de lait d'amande
- 25 g de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille

Pour le coulis de groseille

- 250 g de groseilles + 50 g pour la décoration
- 80 g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de jus de citron.

Réalisation

La crème d'amande :

- Dans une casserole, mélangez le lait d'amande, le sucre et la maïzena et la gousse de vanille grattée.
- Faites chauffer à feu moyen en mélangeant régulièrement jusqu'à épaississement complet de la crème.
- Laissez encore 2-3 minutes, puis disposez dans des verrines et laissez refroidir.

Pour le coulis.

- Mixez ensemble les groseilles, sucre glace et jus de citron.
- Déposez ce coulis sur vos crèmes une fois celles-ci prises, et décorez de quelques groseilles fraîches.

Réservez au frais jusqu'au service.

Astuce : Personnalisez la verrine en changeant les fruits du coulis : fraise, framboise, cassis, myrtilles...



Crème d'amande au coulis de groseilles

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 particulier 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..



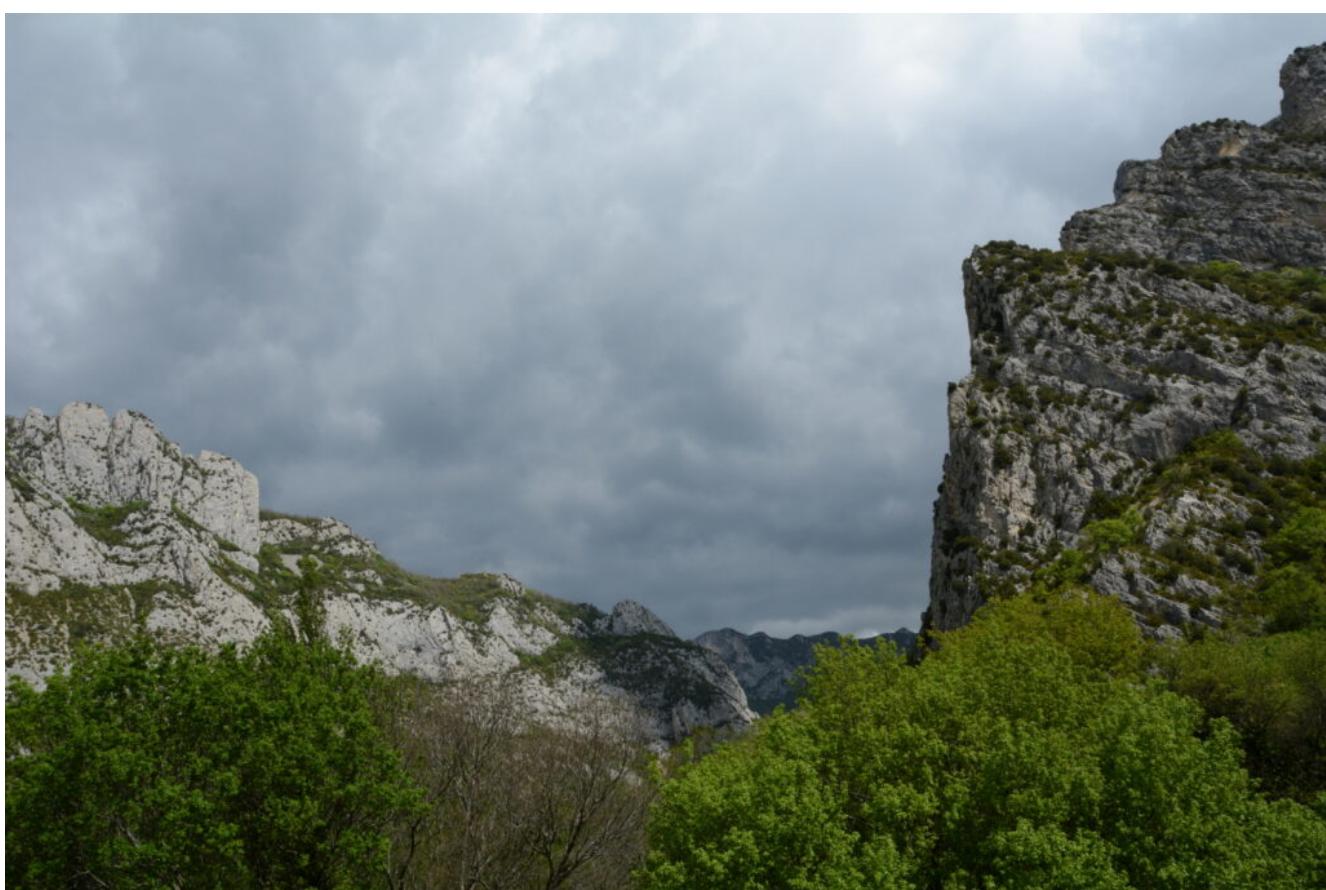
Le chemin s'étend à flanc de falaise, longeant les éboulis



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 : étonnantes orchis, délicates ancolies..





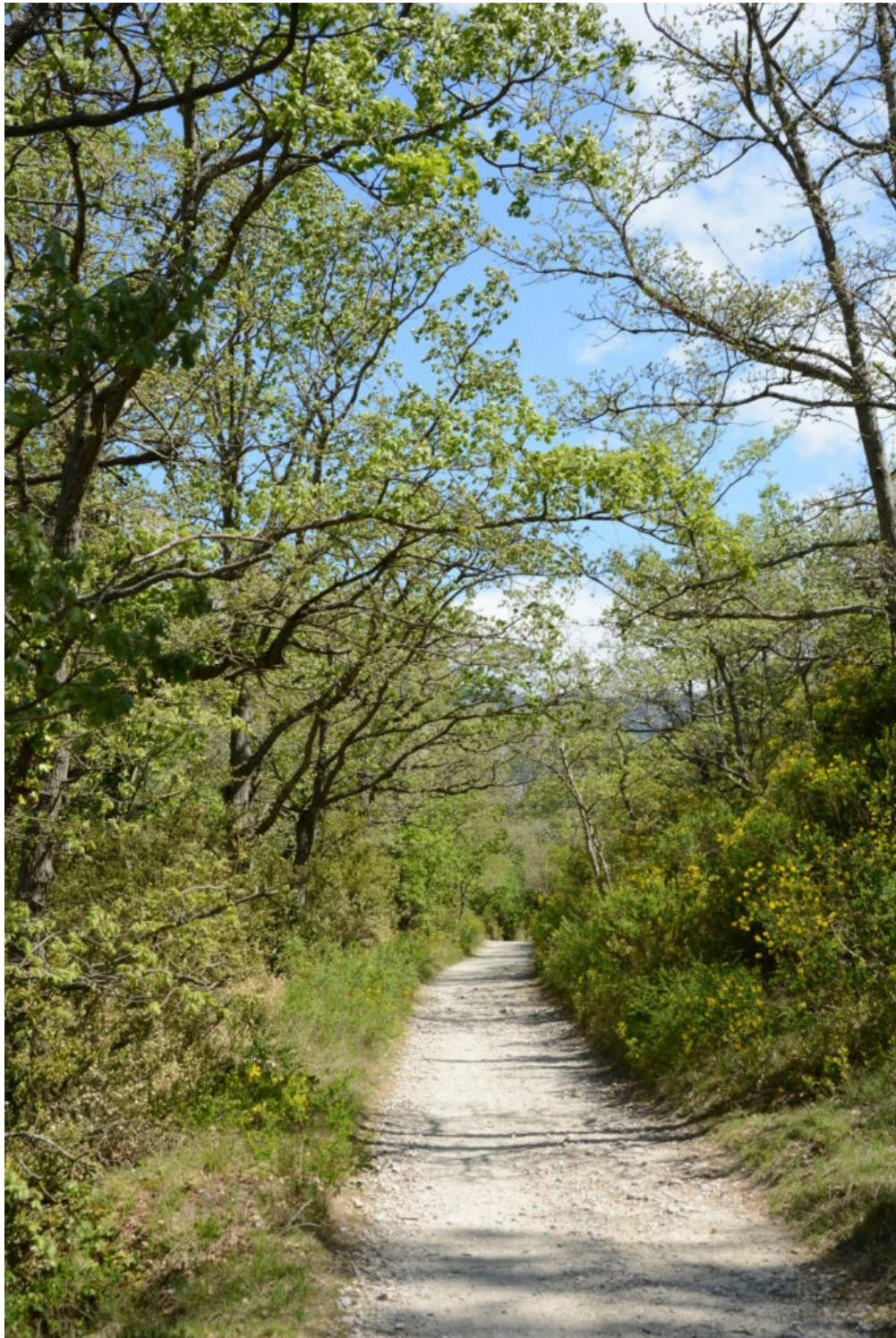
En fin de balade, nous sommes tombés sur un chemin forestier bordé de « murets d'arts » aux pierres décorées, sculptures



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.