

# Menus de saison – Avril

Bonjour à toutes et tous,

Dans ce billet, je vous propose différentes recettes pour agrémenter et varier vos menus d'Avril. Ce sont des recettes publiées en Avril ou dans les mois attenants, mais toujours avec des ingrédients de saison. J'espère que vous trouverez quelques idées pour vous inspirer. : )

---

## Les produits de saison

**Légumes** : Avec le démarrage du printemps, On peut s'orienter vers les légumes dits « *primeurs* » carottes, navets. Le milieu du mois voit l'arrivée des premières *fèves, radis, oignons doux, aillets et salades*

**Fruits**: Si le *kiwi* continue à garnir nos étals, les potagers offrent les premières tiges de *rhubarbe* et les premières *fraises*

**Fromages**: Les fromages de type bleus (*roquefort, fourme, bleu d'auvergne..*) donnent le pep's à nos plats et les *fromages frais* reviennent.

**Viandes et Poissons**: Les poissons fins comme la *sole* et le *brochets* se dégustent de saison. Côté viande, c'est la pleine saison de *l'agneau* et du *veau*. Les *oeufs* sont également dans leur pleine saison.

## Les types de plats

Côté plats salés, les *salades printanières* font leur retour.

Les plats basés sur les œufs (*clafoutis, flans, omelette,..* ) accompagnent le retour du printemps

En sucré, *flans et oeufs* au lait accompagnent la profusion des oeufs. On peut aussi opter pour les premiers *gâteaux* aux saveurs de printemps.

---

## Les Bons-Plans

### Au Quotidien

- [Galette aux cébettes](#)
- [Salade de carottes aux graines de pavot](#)
- [Oeufs au lait](#)
- [Verrines fraises, kiwi, yaourt](#)

### A préparer à l'avance

- [Dahl aux blettes](#)
- [Crumble de blettes aux noisettes](#)

### En famille/Entre amis

- [Pâté de Pâques berrichon](#)
  - [Tarte chocolat sarrasin](#)
-

# Apéritif

- [Bastelles \(chaussons aux blettes\)](#)
- [Comme un pastrami maison](#)
- [Chou rave lactofermenté au curcuma](#)
- [Gaufres salées aux carottes](#)
- [Gaufres de pomme de terre aux fines herbes](#)
- [Houmous de lentilles, betterave et noix](#)
- [Houmous de flageolets et amandes](#)
- [Radis au beurre de fanes de radis](#)



Gaufres pomme de terre aux fines herbes



Quiche aillet pomme de terre

## Salades, Tartes, et entrées

- [Bisque de crevettes \(zéro déchet\)](#)
  - [Galette aux cébettes](#)
  - [Clafoutis de fèves à la menthe](#)
  - [Quiche à l'aillet et pomme de terre](#)
  - [Salade de céleri branche, pomme, noix](#)
  - [Salade de carottes aux graines de pavot](#)
  - [Tarte à la betterave et au bleu](#)
  - [Tarte rustique épinards et comté](#)
  - [Terrine de lentilles corail](#)
-

# Plats Veggies, Viande, Poisson

- [Brandade de morue](#)
- [Dahl aux blettes](#)
- [Galettes de flageolets](#)
- [Limande meunière](#)
- [Merlu mariné, citron et curcuma](#)
- [Pâté de Pâques berrichon](#)
- [Poêlée d'asperges, pommes de terre et oeufs](#)
- [Sauté de veau aux carottes et vin blanc](#)



Sauté de veau carottes et vin blanc

---



Sauté de veau carottes et vin blanc

## Accompagnements

- [Crumble de blettes à la noisette](#)
  - [Fèves sautées au chorizo](#)
  - [Gaufres de pomme de terre aux fines herbes](#)
  - [Poêlée de carottes, curry, moutarde](#)
  - [Poêlée de pommes de terre et artichaut](#)
  - [Pommes de terre à la crème de roquette](#)
-

# Desserts

- [Couve cretoise \(gâteau de Pâques\)](#)
- [Oeufs au lait](#)
- [Tarte à la crème brûlée et au miel](#)
- [Tarte chocolat sarrasin](#)
- [Sbricolata aux fraises](#)
- [Rhubarbe rôtie au four](#)
- [Riz au lait à l'ancienne](#)



Couve cretoise

---



© Au Fil du Thym  
Madeleines au thym

## Goûters

- [Biscuits moelleux au miel](#)
  - [Madeleines au thym](#)
  - [Pancakes aux flocons d'avoine](#)
  - [Petits moelleux choco-noisette](#)
  - [Quatre quart à l'ancienne](#)
  - [Verrines fraises, kiwi, yaourt](#)
-

# Petits déjeuner et brunch

- [Oeufs au lait](#)
- [Pancakes aux flocons d'avoine](#)
- [Granola sarrasin et pruneaux](#)
- [Verrines fraises, kiwi, yaourt](#)



Oeufs au lait

---



© Au Fil du Thym

Menus avril – Au Fil du Thym