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. :)

La cuisine d'Avril

- **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*. Les *blettes, les épinards et les poireaux* sont en fin de saison.
- **Fruits:** Si le *kiwi* continue à garnir nos étals, les potagers offrent les premières tiges de *rhubarbe* et les premières *fraises*. Les *pommes* finissent leur saison.
- **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.

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.

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
- Samoussas aux blettes et oeufs
- 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
- Nids de pomme de terre et oeufs
- 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
- Souris d’agneau aux épices orientales

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 crestoise (gâteau de Pâques)
- Crèmes caramel inratables
- Oeufs au lait
- Gâteau au citron et huile d’olive
- Tarte à la crème brûlée et au miel
- Tarte chocolat sarrasin
- Sbricolata aux fraises
- Rhubarbe rôtie au four
- Riz au lait à l’ancienne
- Verrines fraises, kiwi, yaourt

Couve crestoise

Madeleines au thym

Goûters

- Biscuits moelleux au miel
- Cake kiwi et amandes
- Madeleines au thym
- Muffins de Thomas
- Pancakes aux flocons d’avoine
- Petits moelleux choco-noisette
- Quatre quart à l’ancienne

Petits déjeuner et brunch

- Oeufs au lait
- Pancakes aux flocons d’avoine
- Scones anglais
- Granola sarrasin et pruneaux
- Verrines fraises, kiwi, yaourt

Oeufs au lait

Les Bons-Plans

Recettes pour le 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
- Muffins de Thomas

En famille/Entre amis

- Pâté de Pâques berrichon
- Crumble de blettes aux noisettes
- Tarte chocolat sarrasin

Menus avril – Au Fil du Thym

Note : Bandeau « Menu d’Avril » généré par IA. Les têtes d’ail poussent dans la terre ;)