

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](#)



© Au Fil du Thym

Gaufres pomme de terre aux fines herbes



© Au Fil du Thym

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](#)



© Aes Fil du Thym
Sauté de veau carottes et vin blanc



© Au Fil du Thym

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 \(gâteau de Pâques\)](#)
- [Crèmes caramel irratables](#)
- [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](#)



© Au Fil du Thym

Couve cretoise



© Au Fil du Thym

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](#)



© Au Fil du Thym

Menus avril – Au Fil du Thym

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