

# Menus de saison – Novembre

Bonjour à toutes et tous,

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

---

## Les produits de saison

**Légumes** : Nos célèbres *courges* sont dans leur pleine saison. Au delà des classiques *potimarron*, *potiron* et *butternut*, c'est le moment de se laisser tenter par les *courges spaghetti*, *patidous*, & cie pour nos menus novembre. Les premiers choux à tête comme le *romanesco* font leur retour, tout comme les *choux durs* (rouge, blanc) et le *chou kale*.

**Fruits**: Si *pommes* et *poires* sont classiques, c'est le moment de guetter les *nashis*, les *coings* voire les premiers *kakis*. On peut aussi retrouver *noix* et *noisettes*, *châtaignes*.

**Fromages**: Pleine saison du *gruyère*, les *tommes (de montagne)* et l'on retrouve la *raclette* et le *maroilles*.

**Viandes et Poissons**: Les *volailles* entrent dans leur « pleine saison », tout comme le lapin. Côté poissons, on peut essayer le *hareng*, *kippers* et *haddock fumé*.

## Les types de plats

Côté plats salés, les *mijotés* ou les *gratins généreux* sont

idéaux pour les repas de famille. Les soupes font leur grand retour dans nos menus novembre, de l'entrée au plat complet.

**En sucré**, les *gâteaux moelleux* et *cakes* offrent des moments réconfortants. Les pommes au four sont un bon moyen de changer.

---

## Les Bons-Plans

### Au Quotidien

- [Échine de porc rôtie au four et chou fleur](#)
- [Panais glacés au miel](#)
- [Tarte aux champignons](#)
- [Pommes au four et aux noix](#)

### A préparer à l'avance

- [Galettes de lentilles, pomme, noisette](#)
- [Velouté de butternut et lentilles corail](#)
- [Compote pomme nashi](#)

### Repas de famille/entre amis

- [Gratin de pommes de terre, butternut au saint nectaire](#)
- [Lasagnes au potimarron et romanesco](#)
- [Gâteau fondant aux noix](#)

---

# Apéritif

- [Chips de chou kale au sésame](#)
- [Châtaignes grillées au four](#)
- [Chaussons échalotes et reblochon](#)
- [Petits pains fourrés au bleu](#)
- [Tuiles au fromage](#)
- [Verrines de radis d'hiver marinés](#)



Chips chou kale au sésame

---



Velouté de courge et lentilles corail

## Salades, Soupes, Tartes salées

- [Chou blanc lactofermenté](#)
  - [Crème de panais et carottes](#)
  - [Galettes de lentilles, pomme, noisette](#)
  - [Salade d'automne au chou rave](#)
  - [Tarte aux champignons](#)
  - [Tourte aux blettes, pomme de terre et noix](#)
  - [Velouté de courge et lentilles corail](#)
  - [Velouté de céleri rave, panais, amandes grillées](#)
-

# Plats Veggies, Viande, Poisson

- [Curry de courges et pois chiches](#)
- [Chou chinois sauté, tofu, noisette](#)
- [Echine de porc rôtie au four et chou fleur](#)
- [Filet mignon rôti aux four aux épices douces](#)
- [Lapin à la moutarde à l'ancienne](#)
- [Morbiflette](#)
- [Pois carrée, sauce moutarde crémeuse](#)
- [Poisson en crumble, citron et parmesan](#)
- [Purée de patidou, lentilles et noix](#)
- [Nouilles sautées, potimarron et sauge](#)



© Au Fil du Thym

Échine de porc rôtie et chou fleur rôti au four

---





Gratin chou romanesco tomme noix

## Accompagnements

- [Butternut rôtie aux herbes de Provence](#)
  - [Chou rouge aux pommes, miel, épices](#)
  - [Gratin de chou romanesco, tomme, noix](#)
  - [Gratin de chou fleur, moutarde à l'ancienne](#)
  - [Gratin de pommes de terre, butternut au saint nectaire](#)
  - [Lasagnes au potimarron et romanesco](#)
  - [Panais glacés au miel](#)
  - [Potimarron rôti aux épices douces](#)
-

# Desserts

- [Tatin de Kaki](#)
- [Clafoutis de coings](#)
- [Crumble de coings au sarrasin](#)
- [Coings au sirop épicé](#)
- [Gâteau de butternut, noix, noisette](#)
- [Gâteau fondant aux noix](#)
- [Gâteau crumble aux pommes](#)
- [Pommes au four et aux noix](#)
- [Tourte aux coings et noisettes](#)



Gâteau crumble pommes ou Kilimandjaro

---



© Au Fil du Thym

Caramel chaud (ou lait au caramel)

## Gouters

- [Butternut cake très gourmand](#)
- [Biscuits flocons d'avoine et noisette](#)
- [Biscuits gingembre et cannelle](#)
- [Biscuits moelleux au miel](#)
- [Caramel chaud](#)
- [Cake aux coings et aux épices](#)
- [Cake d'automne, poire, noix, noisette](#)
- [Cake au chocolat et aux noix](#)
- [Chocolat chaud praliné](#)
- [Noisettins](#)
- [Petits moelleux pommes épices](#)



---

# Petits déjeuner

- [Caramel chaud](#)
- [Chocolat chaud praliné](#)
- [Compote pomme nashi](#)
- [Grande brioche à tartiner](#)
- [Pancakes à la courge](#)
- [Tarte au goumeau](#)
- [Smoothie pomme kale gingembre](#)



Compote pomme nashi

---



© Au Fil du Thym