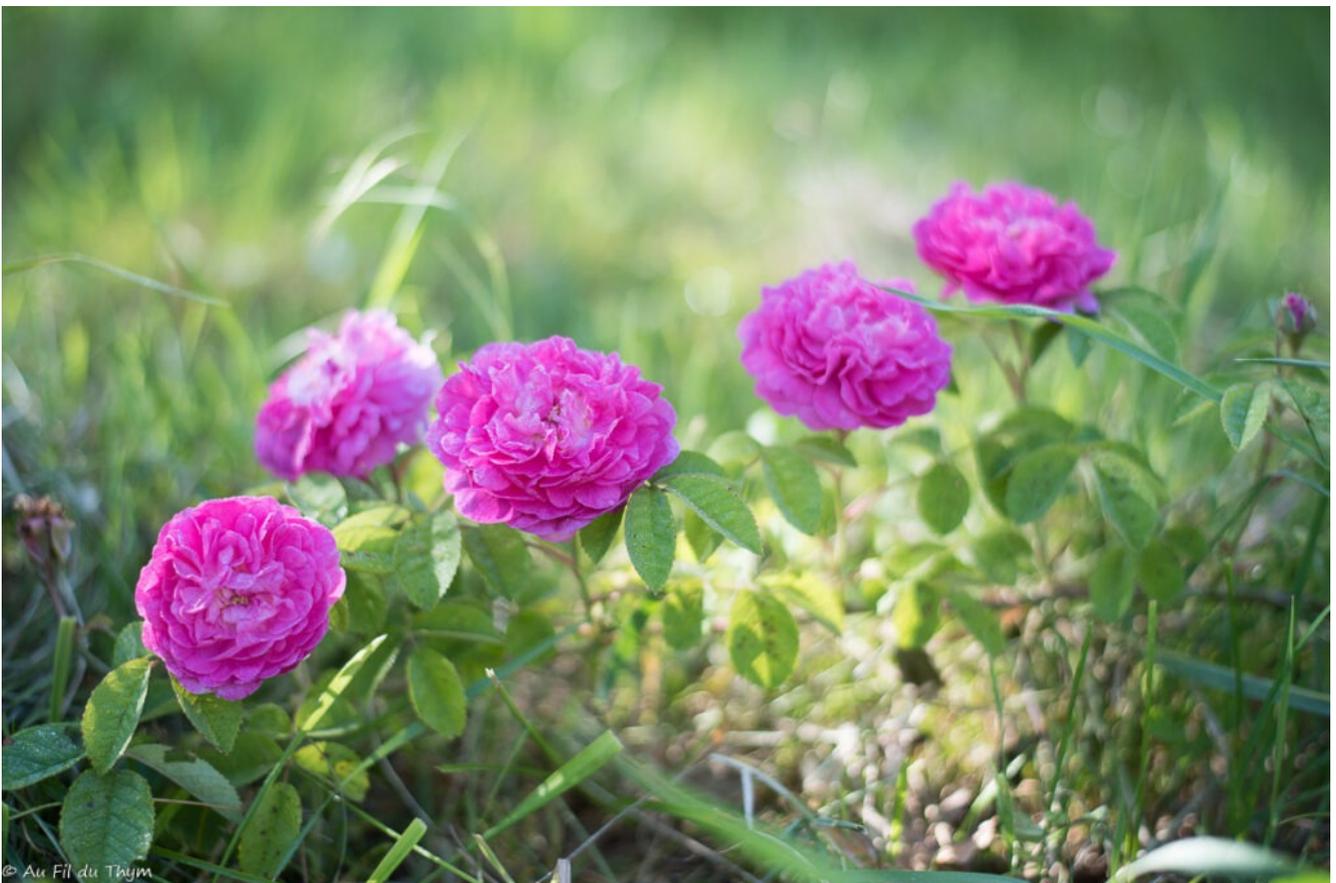


# Tour des roses – édition 2024

Depuis notre arrivée dans le Gers, je « travaille » à installer des rosiers voire même des *mini roseraies* un peu partout dans le jardin. Non pas que je sois une fan des rosiers, mais j'admire toujours leur floraison si colorée et si variée. En Mai, c'est souvent une explosion de couleurs, de formes et de subtilités.

Cette année, même s'il le soleil a manqué au bataillon, le spectacle c'est réveillé merveilleux. Les plantes s'installent de mieux en mieux, se chargent de plus en plus de fleurs, et le ballet devient presque féérique. Alors comme en 2023 ([par ici](#)), je voulais partager avec vous quelques photos de ces floraisons. Même nombres de ces photos n'ont pas été faites dans de bonnes conditions (entre la pluie et les déplacements pros..) j'espère que le spectacle vous plaira. Bonne journée !



*Rose de provins* (qui a le prix du plus beau rosier de l'année)

---

## Dans les premiers venus..

Dans la roseraie initiale, de mi à avril a début juin, c'est un bal de floraisons de toutes couleurs qui a égayé les lieux.

Annoncer la couleur



Notre étonnant « *Rhapsody in blue* » a été parmi les premiers a offrir un ballet de fleurs :



Rhapsody in blue



Rhapsody in blue

En a suivi un concours entre tous les rosiers anciens « roses vives »



© Au Fil du Thym



## Rose de Provins



## Rose de Provins

Le superbe (et je crois *chouchou*) *Variegata Di Bologna* a fleuri pendant un déplacement professionnel, mais j'ai réussi à « attraper » deux trois photos de ses fleurs si élégantes.



© Au Fil du Thym

Variegata Di Bologna



## Variegata Di Bologna

Un petit jaune qui a du mal à s'installer mais offre toujours de belles fleurs





Un petit nouveau découvert dans un coin encore non nettoyé du jardin



Et « *last but not least* » , le ballet de ballerina et ses grappes de fleurs colorées.



© Au Fil du Thym

Ballerina

---

## Dans la nouvelle roseraie

J'ai l'installé à l'automne dernier une autre « zone roseraie » dans le terrain, espérant à terme en faire une zone d'agrément. Même si les herbes de la prairie ont aujourd'hui recouvert l'ensemble, on peut apercevoir par-ci par-là les couleurs de ces jeunes rosiers. (A noter qu'ils sont aujourd'hui protégés par un grillage pour éviter de servir de friandises au chevreuils..)



L'orléanaise



Rose de Resht



© Au Fil du Thym



En espérant que ces photographies rosiers vous auront plu, je vous souhaite une belle journée

Note : Pour ceux/celles qui se posent la question : à part Rhapsody In Blue, les rosiers viennent tous des [« rosiers anciens de la côte »](#), un couple d'amateurs vendant des variétés anciennes de rosiers adaptées au climat de l'Occitanie. Ils ont une collection démentielle !

---

# Menus de saison – Juin

Un billet de recettes de saison pour agrémenter les menus juin. Des recettes faciles, variées pour ne pas être à court d'idées.

---

## Salade de petits pois, fèves, pomme de terre, menthe (du potager)

Bonjour à toutes et tous,

La fin mai – début juin est une période que j'adore au potager car elle marque le début de la profusion de légumes primeurs comme le début de la pousse frénétique des tomates et courgettes. En cette période, il me faut y passer tous les 2-3 jours pour collecter avec bonheurs nos légumes de fin de printemps que sont les [fèves](#), [petits pois](#), voire pour les plus audacieux, quelques pommes de terre nouvelles. C'est à l'issue d'une de ces récoltes que m'est venu l'idée de cette recette. Vous reconnaîtrez dans le titre les légumes cités auparavant.

□

A petits légumes de printemps, nécessité d'une bonne « sauce » pour accompagner tout cela. Les odeurs de menthe fraîche dans le potager ont vite orienté vers cette saveur. Puis pour rester dans la fraîcheur, une sauce fromage blanc semblait tout à fait appropriée. Légumes préparés, sauce onctueuse, cela promettait du bonheur dans l'assiette. Bonheur qui s'est d'ailleurs vite retrouvé et qui a été partagé par tous. C'est frais, c'est un peu croquant avec les légumes, c'est onctueux

avec la sauce. La salade fait son repas à elle toute seule.

J'avais donc envie de partager avec vous cette salade petits pois fèves (& co) issue du potager. Elle peut paraître un peu longue à préparer seule, mais si vous groupez la préparation des légumes avec d'autres recettes de saison, vous verrez, ce n'est que de l'assemblage. J'espère en tout cas que cela vous plaira. Bonne journée !



- SALADE PRINTANIÈRE -  
PETITS POIS, FEVES  
POMMES DE TERRE



# Recette : Salade petits pois, fèves, pomme de terre et menthe

Saison de la recette : Mai – Juin

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

## Ingrédients

Pour 4 personnes en entrée, 2 en plats

- 200 g petits pois (écossés, soit environ 350-400 g de gousses)
- 200 g fèves (écossées, soit environ 500 g de gousses)
- 3-4 pommes de terres (environ 500g)
- 120 g de fromage blanc
- 2 brins de menthe (une vingtaine de feuilles)
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Facultatif 2 cuillerées à soupe de jus de citron
- sel, poivre

## Réalisation

- Préparation des fèves : épluchez les gousses, faites bouillir les fèves 1 minute dans de l'eau bouillante salée puis retirez la peau. Faites les re-cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante salée et égouttez.
- Préparation des petits pois : épluchez les gousses, puis faites cuire les petits pois 8-10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Préparation des pommes de terre: Lavez les pommes de

terre, puis faites les cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Epluchez et coupez les en cubes de 1 -1.5 cm de côté puis réservez.

- Lavez et émincez la menthe.
- Dans un bol, mélangez le fromage blanc, huile d'olive, les 2/3 de la menthe, sel et poivre (et si vous appréciez l'acidulé, le jus de citron).
- Placez l'ensemble des ingrédients dans un saladier avec la sauce, mélangez bien pour enrober puis parsemez du reste de menthe.
- Servez cette salade petits pois fèves (et co) très fraîche.

## **Astuces :**

- Pour accélérer la réalisation de la recette, n'hésitez pas à utiliser des pommes de terre, précuites pour une autre recette, de même pour les fèves et petits pois.
- *Variante* : le fromage blanc peut être remplacé par du yaourt à la grecque. La menthe peut être remplacée par de la ciboulette.



Salade petits pois fèves pomme de terre et menthe

---

## Semoule au lait (facile)

Bonjour à toutes et tous,  
Les petits desserts en verrine préparés en 5 minutes font partie de mes incontournables cuisine et en particulier des sessions batch-cooking.

---

# Balade Botanique – Le plateau du Guilhaumard (début mai 2024)

Bonjour à toutes et tous, Alors que le mois de Mai avance, que diriez vous de partir en balade botanique ? Et je vous propose de changer de terrain de jeu pour partir dans un des coins de France reconnu des Orchidophiles amateurs;

---

## Asperges sautées et lentilles corail au curry

Bonjour à toutes et tous,  
Je hâte légèrement mon planning de publication pour partager avec vous ce qui devrait être « LA » bonne découverte recette de ce printemps 2024. Et aussi une bonne démonstration qu'il n'y a pas besoin de cuisiner compliqué pour se régaler.

---

## DIY – Racines d'iris séchées

Bonjour à toutes et tous,  
C'est un étonnant Do-It-Yourself « trucs et astuces de grands mères » que j'aimerais partager avec vous aujourd'hui. Si vous êtes heureux possesseur d'un chien qui a un accès illimité au jardin, sans doute connaissez vous ces moments où il rentre à

## **Scones anglais**

Bonjour à toutes et tous

Les ponts de Mai sont toujours l'occasion de prendre le temps de se poser et de profiter de moments supplémentaires en famille. Des exemples de moments sont les petits déjeuners (...)