

DIY – Insecticide au savon noir (maison)

Bonjour à toutes et tous,

Ce billet peut sembler anachronique vu que nous sommes en hiver mais avec le (long) redoux des températures ces derniers jours, il me semble pertinent de vous proposer cette l'idée dès maintenant

Gâteau de crêpes au citron

Bonjour à toutes et tous

Alors que la chandeleur approche (et que mes gourmands m'ont (encore) signalé qu'il va être temps de (re)faire des crêpes), j'avais envie de partager avec vous une de mes belles réalisations côté recettes de crêpes.

Balade Botanique – Couleurs d'Hiver (janvier 2024)

Bonjour à toutes et tous,

Avec ce billet, je lance la saison 5 (ou saison 2024) des balades botaniques sur le site. J'espère que vous « rempilez » pour cette série avec amusement et curiosité, pour continuer de découvrir les plantes proches de chez vous.

Soupe de légumes d'hiver (onctueuse)

Bonjour à toutes et tous,
Alors que la tendance cuisine des jours actuels est à la galette des rois, je vous propose de détonner un peu dans le paysage et vous proposer une recette qui devrait nous réchauffer dans les jours à venir.

Bonne année 2024 !

Bonjour à toutes et tous,
En ces premières heures de 2024, permettez-moi de souhaiter pour vos et vos proches une aussi bonne que possible année 2024.

Rétrospective 2023 & petits bonheurs

Bonjour à toutes et tous,
En ce dernier jour de l'année 2023, je vous propose de reprendre nos habitudes et de faire une rétrospective joyeuse d'«Au Fil du Thym» sur 2023 et des billets qui – pour moi –

ont été les plus marquants.

Mousse au chocolat et au Baileys

Bonjour à toutes et tous,
Nous sommes sur la dernière ligne droite pour clôturer 2023 et attaquer 2024, alors je vous propose de terminer l'année sur des notes gourmandes

Chocolat chaud praliné

Bonjour à toutes et tous,

Une bonne part de gourmandise ne ferait pas de mal avec le mauvais temps de saison. Non ?

Je vous propose dans ce cas de tenter une savoureuse et originale de chocolat chaud, mais version praliné. Le praliné est t une pâte composée d'e pralin de [noisettes](#) ou amandes; caramélisées, puis concassées et est moulu à grande vitesse jusqu'à libérer l'huile. Cela forme une pâte tartinable ou parfaite pour donner des saveurs aux desserts.

Dans un chocolat chaud, cela apporte une saveur noisette et caramel tout à fait gourmande et réconfortante. On y replonge facilement dedans. L'addiction est telle que mes plus-si-petits gourmands ont même appris à la réaliser, en version classique ou en version « flemmard » au chocolat praliné.

Je voulais donc partager cette idée, en espérant que cela vous inspire. Bonne journée

- CHOCOLAT CHAUD -
PRALINOISE



Recette : Chocolat chaud praliné

Ingrédients

Pour 4 grandes tasses :

- 1 litre de lait
- 125g de chocolat (noir ou au lait)
- 50 g de pâte de praliné (cf.1)
- 2-3 cuillérées à soupe de crème légère
- Sucre à convenance

Réalisation

- Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec un peu de lait.
- Une fois fondu, ajoutez le restant de le lait, la crème, le praliné, mélangez bien puis portez à ébullition.
- Servez aussitôt dans des tasses

Astuces :

- Pour plus de gourmandise, n'hésitez pas à ajouter sur le dessus des morceaux de noisette concassées
- (1) Vous pouvez aussi utiliser directement un chocolat praliné (ou pralinoise) qui contient le chocolat et le praliné



© Au Fil du Thym

Chocolat chaud praliné
