

# Samoussas aux blettes et œufs

Bonjour à tous,

Le mois d'Avril dans les potagers de campagne se caractérise par deux éléments : 1) la profusion [des blettes](#) 2) La profusion des œufs des poules. En effet, le printemps démarre, les légumes qui ont végété en hiver prennent couleurs et grandeurs, les poules reprennent plaisir à gambader.. et cela se traduit par la profusion. Dans mon potager, je peux notamment vous garantir qu'un large espace est envahi par des jolies blettes à carde rouge, blettes qui devront bientôt libérer l'espace pour faire place aux courgettes et tomates.

Bref, la recette du jour est l'illustration de cette profusion : Des blettes, des œufs, tout porte sur l'idée d'un flan ou d'un clafoutis mais il existe d'autres options pour varier. C'est en « nettoyant » les Menu d'Avril et retrouvant la recette du pâté de pâques aux œufs dur que l'idée d'un « *fouffé de blette et oeufs durs* » m'a parue sympathique. L'envie de profiter du beau temps à porté vers la miniaturisation pour l'apéritif, puis l'envie de croustillant vers des samoussas. Inventée pour l'amusement, cette recette a beaucoup plus lors d'un apéritif entre amis : c'est croustillant et moelleux, cela change en terme de saveurs, cela permet de voir les blettes autrement. Le temps de préparation un peu longuet est le seul défaut.

Je voulais donc partager avec vous cette recette de samoussas blette et oeufs, en espérant que cela vous amuse ou inspire pour le joli week-end qui s'annonce. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée ! ☐



- SAMOUSSAS -  
BLETTE ET OEUFS



# Recette: Samoussas blettes oeufs

Saison de la recette : Novembre à Mai

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

## Ingrédients

Pour 12 bricks

- 6 feuilles de brick
- 500 g de blettes
- 1 gousse d'ail
- 2 oeufs
- Huile d'olive
- sel, poivre

## Réalisation

- Faites cuire les œufs 10 min dans de l'eau bouillante.
- Lavez les blettes, séparez les feuilles des cardes. Émincez le tout finement. Épluchez puis hachez la gousse d'ail.
- Blanchissez les blettes 2-3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez soigneusement
- Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive puis faites revenir ail avec les blettes pendant 5 minutes. Salez, poivrez. Laissez refroidir.
- Écalez vos oeufs durs puis coupez-les en rondelles.
- Dressage
  - Coupez une feuille de brick en deux. Prenez une moitié, rempliez la partie arrondie pour former

- une bande triangulaire.
- Dressez vos samoussas : Répartissez une cuillère de farce aux blettes sur une extrémité et une rondelle d'œuf dur.
  - Rabattez l'extérieur de la brick sur la farce, puis repliez progressivement en forme de triangle. Insérez le dernier pli entre les feuilles/
  - Placez une plaque de cuisson four et badigeonnez les d'un peu d'huile d'olive.

- Cuisson : Enfournes les samoussas 15-20 minutes à 180°C.

Dégustez ces samoussas chauds ou à température ambiante

## **Astuces :**

- Pour une farce plus crémeuse, ajoutez 2-3 cuillères à soupe de crème.
- *Variante 1* : Remplacez les blettes par des épinards.
- *Variante 2* : Les oeufs peuvent être remplacés par du fromage frais, de chèvre. Evitez le roquefort ou le comté qui sont très coulants une fois chauds et ne tiendront pas dans les samoussas.



Samoussas blettes œufs

---

## Découvrez aussi :

Des recettes apéritives pour le printemps :

- [Gaufres salées aux carottes](#)
- [Nids de pommes de terre et oeufs](#)
- [Sablés au comté et fines herbes](#)



Gaufres aux carottes salées

---

---

## **Le Chemin d'En Jannet Carreau (Aurimont, Gers)**

Bonjour à toutes et tous,

J'adore mon (vrai) travail, mais celui-ci est parfois exigeant, conduisant à des périodes de bien longues journées. Dans ce cadre, je tente toujours de m'aménager une « soupape nature » le week-end pour décompresser. Mars n'a pas dérogé à la tradition des mois chargés et du net besoin de partir en randonnée 2-3H. Alors le printemps qui démarre, c'était même

le bon moment pour (re)découvrir la végétation qui s'éveille.

C'est ainsi que mi-mars, j'ai découvert et pratiqué la randonnée « *Le chemin d'En Jannet Carreau* » à Aurimont. Elle avait le double avantage d'avoir un point de départ assez proche et de présenter une difficulté modérée permettant une remise en jambes après l'hiver. J'y suis allé un rare (l'unique ?) jour de beau soleil de Mars, et voudrais partager avec vous cette sortie. Si l'idée vous tente, venez ☐

---

Départ tôt le matin de la maison pour être au départ de la randonnée à 9H. Ce matin-là, grand ciel bleu, mais vent d'Autan bien frais. Au centre du petit village d'Aurimont, on ne peut louper le panneau de départ de la randonnée.



Nous nous élançons sur la route pour nous éloigner d'Aurimont et monter vers la colline Est.



Bien vite, nous arrivons dans un paysage champêtre où les champs s'étendent en carrés bien nets. Blé d'hiver pour les carrés verts, sans doute de futurs semis de tournesols ou de sorgho pour les carrés marrons..



Le chemin quitte vite la route pour partir entre deux haies séparant les champs. Si les haies semblent encore grises, au sol, l'herbe a déjà pris sa teinte printanière et les botanistes amateurs peuvent déjà voir du gaillet gratteron, des feuilles de silène compagnon blanc...



Nous montons progressivement sur le haut de la colline, ce qui nous conduit à une vue (assez) dégagée sur les paysages alentours. On peut apercevoir la douceur des courbes rondes du Gers..



Plus proche de nous, les nappes vertes de blé semblent des mers immenses...



Le chemin continue, longe une haie et apparait un moulin.



C'est dans cette haie que l'on observe le mieux l'arrivée du printemps avec les pruneliers chargés de fleurs..



Nous nous rapprochons du moulin et je découvre avec amusement qu'il s'agit d'un gîte. Je peux vous assurer que la vue doit être grandiose ☐



Nous continuons, longeons un champ de fèves. Mon regard est attiré au loin par le magnifique saule pleureur en cours de débourrement. La couleur vert tendre de ses feuilles est si éphémère



Au pied du chemin, protégées par la haie, les jonquilles sauvages sont de sortie. Loin des fleurs à tube unique, elles sont ici doubles et en différentes nuances de jaunes ...





Continuer le chemin sur la colline, voir des paysages à perte de vue. Je regrette un peu la brume ambiante qui voile le lointain



Nous attaquons la descente sur le coteau sud.



Et une couleur rose attire mon attention. Je pousse un cri de joie. Les tout premiers orchis peints sont de sortie et en floraison. Je me roule dans l'herbe pour les prendre en photo.





Après quelques minutes de photos, je reprends la route et nous arrivons dans la vallée



Les chemins agricoles lézardent entre les champs et conduisent dans le petit village de Saint André



Le chemin ne fait qu'y passer et nous retournons dans la campagne via des routes bien calmes.



Le chemin ne tarte pas à s'enfoncer dans la forêt



Dans cette forêt, les signes du printemps ne manquent pas :  
ficaires et luzules en fleurs, pruniers des haies chargés de  
blanc...





Au bout d'une demi-heure de forêt, nous réatterrissons dans les champs, avec l'étonnant spectacle des arbres en feuillage de printemps.



Nous remontons sur le haut d'une colline, revoir des paysages lointains



Sur ce haut de colline, côté sud, le bal du printemps est à

son plein et nombres pâquerettes et muscarii sauvages sont de sortie, apportant une touche de gaieté dans ces paysages.



Paysages champêtres à perte de vue... Je m'imagine un instant cet été avec le patchwork doré des blés, jaune soleil des tournesols.



© Au Fil du Thym

Nous redescendons en longeant une haie, toujours sur les chemins agricoles.



© Au Fil du Thym

Et nous rentrons tranquillement à Aurimont.



En espérant que cette randonnée sur le chemin d'En Jannet Carreau vous a plu, je vous souhaite un bon week-end ☐

---

*Pour faire cette randonnée « chemin d'En Jannet Carreau » :*

- [Trace GPS sur cirkwi](#)
  - Infos générales sur [tourisme Gers](#). C'est un PR(c) sans grande difficultés, à faire un jour de ciel bien dégagé pour profiter du paysage et sans doute d'une vue Pyrénées
-

# Gâteau au citron et huile d'olive

Bonjour à toutes et tous

Le retour des belles journées printanières en mars me donne toujours envie de mettre du soleil dans mes recettes de saison. C'est un peu comme si la gaieté de la Nature devait se transmettre dans l'assiette pour réchauffer les cœurs. Et dans cette tendance, quels meilleurs ambassadeurs du soleil que les épices ou le savoureux [citron](#). De l'entrée au dessert, il sait mettre du pep's et du soleil dans l'assiette.

Je ne vais pas vous mentir, la [tarte au citron](#) (sous toutes ces formes) est un classique de la saison. Mais il y a peu, pour changer, j'ai préféré opter pour un **moelleux gâteau**. On trouve assez aisément des recettes de cake citron sur le net, mais ces recettes me semblaient trop compactes pour un gâteau reflétant la gaieté du moment. J'ai donc plutôt opté pour une base de gâteau au yaourt aérée de blancs d'œufs en neige. Le gâteau est facile à préparer et devait présenter une texture très légère. (Note : j'ai découvert peu après que cela ressemblait fortement à la recette de [fashioncooking](#), comme quoi les grandes idées se rencontrent ... )

Au gouter prévu, les attentes ont été respectées. Une bonne saveur de citron acidulée, une texture légère, une petite croûte croustillante pour titiller le palais. Petits et grands ont adoré puis se sont resservi. Le plus grand m'a même sorti un « *il est frais ton gâteau* » (à prendre dans le sens « *il est bien/cool* », si on réfère au langage ado). Sans être le meilleur gâteau au citron du monde, il a ravi tout le monde, mis des sourires sur les visages et transmis cet enthousiasme tout à fait printanier.

Cela me fait donc plaisir de partager la recette de ce gâteau

citron huile d'olive avec vous. J'espère qu'il vous plaira.  
Bonne journée ☐





- GÂTEAU AU CITRON -  
ET HUILE D'OLIVE

# Recette : Gâteau citron huile d'olive

Saison de la recette : Novembre à Juin inclus

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

## # Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 150 g de farine
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 1 yaourt
- 40 ml d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique
- 2 citron : zestes des deux citrons, jus d'un seul
- Sucre glace

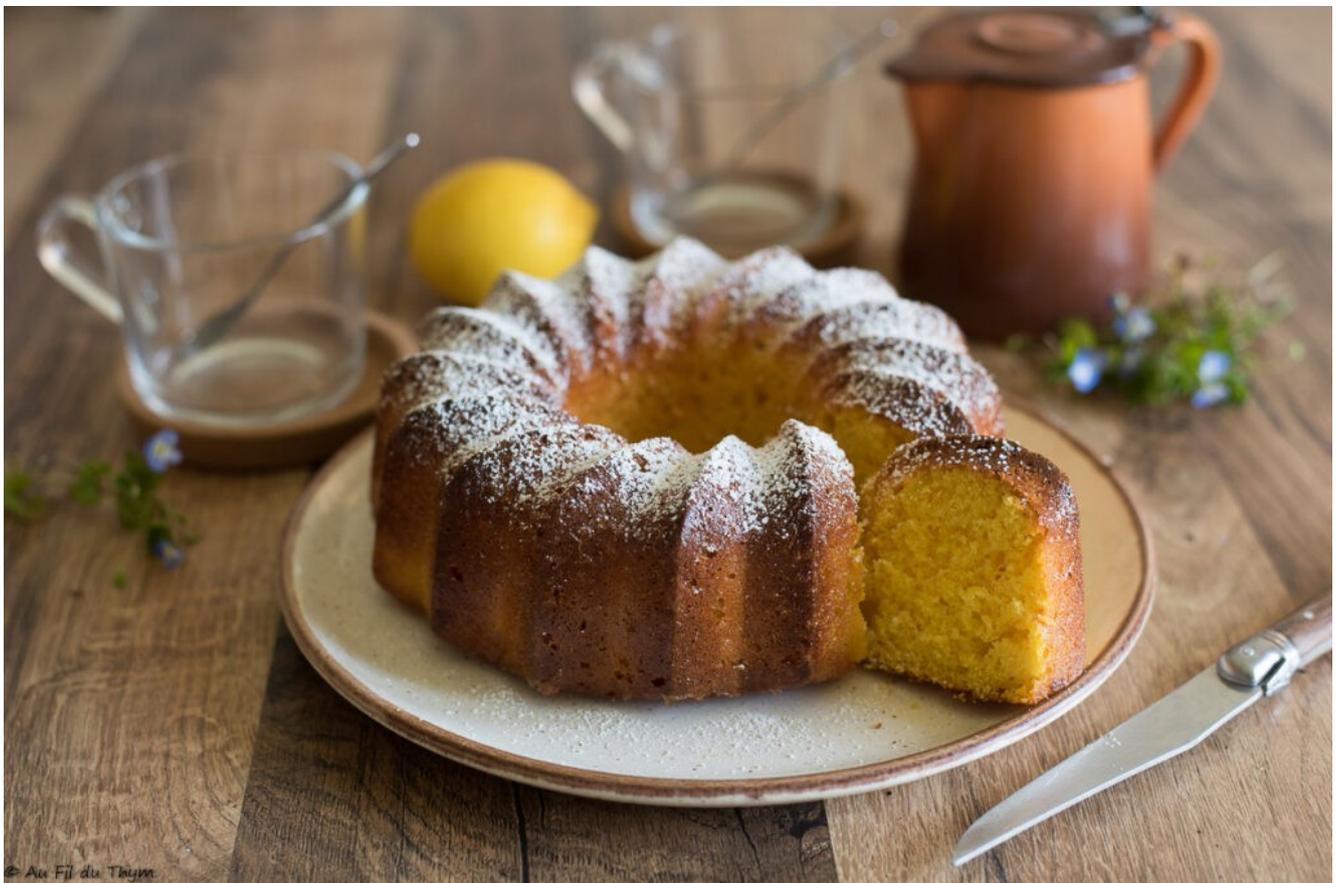
## # Réalisation

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez les zestes et jus de citron, le yaourt, l'huile d'olive puis homogénéisez
- Ajoutez la farine et la levure et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Montez les œufs en neige puis incorporez-les (à la spatule) à la pâte.

- Versez dans le moule de votre choix puis enfournez pour 30-35 minutes à 180°C.
- Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace avant de déguster

### Astuces :

- Conservation 1 à 2 jours
- Plus citronné : Si vous en possédez dans vos placards, vous pouvez ajouter 1 cuillerée à soupe de limocello.



Gâteau citron huile d'olive

---

---

# DIY – Baume à l'ortie (anti-inflammatoire)

Bonjour à toutes et tous,

J'adore l'arrivée du printemps, et vous ? On voit les prairies verdier et être envahies de pâquerettes ou de véronique, les plantes à bulbes des jardins démarrer leur bal, les pruniers se parer de blanc. C'est une période de jolis spectacles à tout coin de chemins. Ce début du printemps marque aussi le démarrage de la « *chasse aux plantes* » pour les amateurs, que cela soit celles à découvrir ou celles à utiliser en cuisine ou en remèdes médicaux. Les trouées de soleil sont d'autant d'occasion de partir arpenter les prairies en quête des indispensables de la saison.

Dans les indispensables se situe évidemment le **plantain lancéolé**, qui permet de préparer un efficace macérat ou baume anti-démangeaisons. Il y a aussi **l'ortie**, qui regorge de minéraux, de protéines et possède des principes anti-inflammatoires. On la cuisine, on peut l'utiliser en purin pour les jardins (les rosiers adorent) et on peut aussi préparer macérats et baumes à longue conservation.

Pour l'anecdote, ayant passé un hiver à faire des travaux de force dans le jardin, j'arrive en début de printemps avec des articulations bien fatiguées. L'idée de préparer un baume d'ortie aux propriétés anti-inflammatoires me semblait donc très à propos. J'ai donc lancé un macérat d'ortie et laissé reposer 15J. Ensuite, j'ai pris la recette [de ce site](#) en simplifiant pour limiter les ingrédients. Côté résultat, je ne vais pas vous « vendre » ce baume comme un remède miracle, mais cela aide tout en restant naturel. Je ne regrette pas d'avoir tenté.

Alors que les orties sont toutes en train de grandir, je

voulais partager l'idée de ce baume ortie avec vous. J'espère que cela vous intéressera. Bonne journée !



- BAUME À L'ORTIE -  
(ANTI INFLAMMATOIRE)



# Tutoriel : Baume à l'ortie

**Saison : Mars – Septembre (idéal printemps)**

## Matériel

Pour le macérat

- Orties fraîches (feuilles voire tiges)
- Huile d'olive ou de tournesol

Pour le baume

- 50 ml de macérat d'ortie (filtré)
- 5g de cire d'abeille
- 1 cuillère à café de poudre d'ortie
- 1 cuillère à café d'argile verte
- 1 petit bocal (75 ml)

## Réalisation

### Étape 1 : Macérat d'ortie

- Cueillez vos orties en veillant à ne prendre que les feuilles ou les sommités. Laissez bien les racines en terre.
- Au besoin, rincez les et laissez sécher.
- Hachez grossièrement, placez dans un bocal et couvrez d'huile d'olive ou de tournesol.
- Placez dans un sachet kraft et laissez mariner 15 à 1 mois

## Étape 2 : La préparation du baume

- Filtrez le macérat et récupérez 50ml d'huile.
- Placez l'huile dans un bol avec la cire d'abeille. Faites fondre au bain marie, jusqu'à ce que la cire soit entièrement dissoute.
- Retirez du feu, ajoutez la poudre d'ortie, l'argile, mélangez bien pour homogénéisez.
- Continuez de remuer quelques minutes pendant que la préparation refroidi
- Versez dans un bocal en verre ébouillanté et laissez refroidir. N'oubliez pas d'étiqueter.

*Utilisation* : En baume localement. Cela peut gratouiller un peu à l'application mais cela passe vite.

*Conservation* : 1 an



Baume Ortie (anti-inflammatoire)

---

---

# Rougail de poisson

Bonjour à toutes et tous,

Les giboulées de Mars donnent parfois des d'envies d'ailleurs. On se projette plusieurs semaines en avant dans les beaux jours printaniers. On s'imagine en week-end ou en vacances avec moins de grisaille que dans le quotidien. Alors j'aimerais partager avec vous une excellente recette « d'ailleurs » testée et validée il y a peu.

Si vous avez déjà regardé la cuisine des îles et en particulier de la Réunion, peut être avez vous déjà entendu parler du « **rougail saucisse** ». C'est un plat avec des saucisses coupées en morceaux mijotées dans une sauce composée d'oignons, de tomates, de piment et d'épices. Mes gourmands le connaissent et l'apprécie, même si j'en cuisine rarement. Il y a peu, en fouillant dans un ancien magazine Saveurs, je suis tombée sur une variante du **rougail au poisson**. Autant vous dire que je l'ai vite repérée puis insérée dans le planning de cuisine du week-end.

Côté réalisation, cette variante est aussi facile que l'original. Et rassurez-vous, pas d'ingrédients introuvable dans les magasins. Côté dégustation, elle a connu son succès. Une sauce « fondante » et légèrement épicée. Un poisson moelleux et parfumé. Le tout avec des saveurs qui changent du train-train de la cuisine métropolitaine. Mes gourmands ont adoré, validé le fait d'en remettre dans leurs assiettes.

J'avais donc envie de partager la recette de ce rougail poisson avec vous. J'espère que cela vous plaira. Bonne

journée □



- ROUGAIL DE POISSON -



## Recette : Rougail poisson

Saison de la recette: Toute l'année (\*)

Temps de préparation :20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 g de dos de lieu noir (cf. 1)
- 400g de concassée de tomates (cf. 3)
- 2 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 bonne pincée de piment
- jus d'un demi citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- Quelques pluches de persil

### Réalisation.

- Épluchez et hachez ail et oignon. Concassez les tomates si elles sont fraîches. Lavez le persil et détachez les pluches.
- Dans une sauteuse ou une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive puis faites revenir oignons et ail haché jusqu'à ce que les oignons soient translucides.
- Ajoutez les tomates concassées, les épices, le jus de citron, du poivre. Portez à feu doux, couvrez et laissez

mijoter au moins 20 minutes (cf. 2).

- Rincez le poisson puis coupez le en gros tronçons. Une fois que la sauce à mijoté (étape précédente), insérez les morceaux de poisson dans la sauce en les enfonçant légèrement. Laissez mijoter 10 à 15 minutes selon l'épaisseur du poisson.
- Salez, rectifiez l'assaisonnement de la sauce, répartissez les pluches de persil et servez aussitôt.

Servez ce rougail poisson accompagné de riz ou de légumes.

### **Astuces :**

- (1) Le poisson doit vous permettre d'avoir des morceaux épais. Selon vos envies et le prix, choisissez du dos de lieu noir, de cabillaud ou encore de la lotte.
- (2) Durée minimale. Plus le mijotage sera long, mieux ce sera.
- (3) Utilisez des tomates fraîches uniquement en saison (i.e. juin à octobre), et des tomates concassées en conserve les autres mois
- *Accompagnement* : Riz, légumes ou pommes de terre vapeur.
- *A l'avance* : Si vous souhaitez préparer ce plat à l'avance, je vous conseille de préparer uniquement la sauce et de faire cuire le poisson au dernier moment. Une double cuisson du poisson (lors de la préparation et lors du réchauffage) risque de le sur-cuire. Vous pouvez néanmoins déguster ce plat dans les 24H après sa préparation.



Rougail poisson

## Soda Bread

Bonjour à toutes et tous,

C'est une recette « à connaître » et venue d'Irlande que j'aimerais relayer ici, et avec l'approche de la Saint Patrick

La boulange est une des branches de la cuisine que j'ai du mal à explorer. Gérer une pâte levée et son côté aléatoire en fonction de la météo fait qu'il m'est assez difficile de m'organiser et donc d'insérer cela dans le flux d'activité des week-end. Alors ce n'est qu'avec parcimonie, les jours de grande motivation ou de vrai mauvais temps que je m'y confronte. Mais il y a peu, je crois avoir trouvé LA recette pour réussir du pain en toute saison.

Pour l'anecdote, un matin tôt, je traînais sur le site de [recette de la BBC](#), en quête de recettes d'outre manche amusante à faire pour mes gourmands. La Saint Patrick approche et je pensais que leur sortir une recette associée à l'Irlande permettrait de changer. C'est alors que je suis tombée sur la(leS) recette(s) de **soda bread**, un pain sans levure. Il tire son nom « soda » nom de la boisson mais du bicarbonate de soude (« soda » en anglais). La recette basique ([lien ici](#)) (comme beaucoup de blogs français l'ayant testé) promettaient un pain moelleux dedans, croustillant dessus, et préparé en 15 minutes.

Toutes ces qualités m'a poussé à essayer. Et je confirme ces qualités. La préparation est enfantine (Il est plus dur de trouver où le lait fermenté est rangé dans votre magasin favori). Le résultat joli en visuel, moelleux dedans et croustillant dehors. Côté saveur, on ne sent très très légèrement le côté fermenté, ce qui ne déranger personne. Pour dépanner si on a pas le temps d'aller chercher le pain où si on veut épater la galerie avec du main maison, c'est la recette parfaite. Je voulais donc relayer la recette du soda bread ici. J'espère que cela vous sera utile. Bonne journée !



- SODA BREAD -



## Recette : Soda Bread

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

### # Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 500g de farine (ou un mélange 250g de farine de blé complète et 250g de farine de blé fine)
- 410 ml de lait fermenté
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire

### # Réalisation

- Dans un saladier ou sur le plan de travail, placez la farine, sel, bicarbonate . Mélangez.
- Incorporez progressivement le lait fermenté et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Formez une boule et placez-la sur une feuille de papier cuisson. Incisez (assez fortement) la pâte à l'aide d'un couteau à pain pour former un « X ».
- Enfournez à 200°C pour 45 à 55 minutes. Le soad bread doit être coloré.

**Astuces :**

- Pour obtenir un pain plus raffiné et sucré, vous pouvez

- ajouter des raisins secs, 1 œuf, un peu de beurre.
- Pour le bicarbonate de soude, prenez bien du bicarbonate alimentaire
  - *Conservation* : 2 à 3 jours dans la miche à pain.



Soda Bread entier

---

## Balade Botanique : Arbres pressés

Bonjour à toutes et tous,

Mars est arrivé en annonçant le printemps météorologique. Et il est vrai que dans nos jardins, nous voyons tout se

réveiller : jacinthes et jonquilles sont sorties et les pâquerettes s'invitent sur la pelouse. Mais si nous regardons en hauteur, il semble que l'étage des arbres soit endormi. Endormi ? Non pas tous. Dans les campagnes et les jardins, parfois, nous pouvons voir des arbres pressés arborer déjà feuilles et fleurs. Seriez vous curieux de les (re) découvrir ? Si oui, venez !

---



*Dans le Gers, l'étage herbeux s'est déjà réveillé et égayé des ficaires (jaunes d'or) et des violettes..*

---

Pour notre balade botanique, démarrons sur une haie champêtre un jour gris de fin février. Les premiers signes de la fin d'hiver sont apportés par les **noisetiers** qui arborent leurs grands chatons. Si vous vous rapprochez d'eux, vous pouvez notamment voir une poudre orange sortir des écailles, voici le pollen.



A côté mais un peu plus bas, les [fusains d'Europe](#) (ou bonnets de prêtre) sont déjà à faire gonfler les bourgeons et sortir les feuilles..



Comme chaque année aussi, dans les lieux bien exposés, les **prunelliers** sont les premiers à s'élaner dans le bal du printemps. Dès fin février, nous pouvons voir les boutons des futures fleurs s'agrandir..



Si je vous pose la question, à votre avis, entre la ronce et l'églantier, qui est le premier à sortir ses feuilles ? Sans doute me répondrez vous « la ronce » par sa volubilité printanière. Et bien non, ce sont [les églantiers sempervirens](#) des haies qui sont les premiers à ouvrir leurs bourgeons et déplier leurs feuilles découpées au joli vert printemps...



Ces fleurs là nous sont souvent bien invisibles et il faut savoir où les chercher. Cherchez les ormes champêtres, ceux installés depuis plusieurs années, dans un coin agréable et ensoleillé. Et vous pourrez les trouver : les jolies fleurs roses de **l'orme champêtre**. Auriez vous imaginez un rose si fluo dans un arbre ?



Je vous propose d'interrompre notre balade là pour la reprendre plus tard, lorsque le soleil est enfin sorti. Nous nous retrouvons sur un chemin exposé sud, où le printemps démarre évidemment plus tôt que sur les faces nord des collines. C'est ici que nous retrouvons les arbres les plus pressés du printemps : j'ai nommé les **cognassier**. Beaucoup ont déjà formé leurs premières feuilles au joli vert tendre; et d'ici 3-4 semaines, nous devrions voir leurs fleurs.



Pressés aussi, les **sureau noirs** déploient déjà leurs grandes feuilles. Mais contrairement aux cognassiers qui résistent aisément au gel, les sureau auront vite fait de perdre des feuilles aux gelées.



Vous devez connaître [les g nets d'Espagne ou Spartiers](#), grands buissons aux branches vertes qui forment des nuages de fleurs jaunes fin printemps. On en voit parfois des nuées sur les bords d'autoroute dans le Sud. Ces arbustes robustes à la sécheresse nous semblent souvent dépourvus de feuilles. Ce n'est que sembler car ils sont dorés et déjà en train de déployer leurs feuilles sur les discrets nœuds des branches.



Et nous terminerons la balade par deux arbres aux floraisons printanières spectaculaires. Le premier est le **frêne commun** qui forme des globules roses ressemblant à des fleurs avant de déployer des plumeaux de fleurs qui attirent vite les abeilles..



Et ce qui forme mon émerveillement des balades aux bords des rûs : les **saules marsaults** « **monsieur** » ont formé des chatons cylindriques à poils blancs qui semblent briller sous le soleil. Et si vous vous approchez d'eux, vous aurez vite fait d'entendre le bourdonnement des abeilles déjà à l'ouvrage dans ce restaurant de pollens à ciel ouvert.





Pour l'anecdote, voici les fleurs du **saule marsault** « **madame** » , plus discrets car sans pollen (et anthères = « tiges » portant le pollen) et attendant gentiment que les abeilles transportent le pollen de Monsieur à Madame/



En espérant que cette balade botanique mars auprès des arbres pressés vous aura plu, amusé, donné envie de sortir voir les arbres, je vous souhaite un bon week-end !

---

## **Cake chorizo emmenthal oignon**

Bonjour à toutes et tous,

A la maison, tout ce qui est recette salée à manger avec les mains rencontre toujours un grand succès. Ces recettes incluent les picorages apéritifs, les tartes ainsi que les [cakes salés](#). Ces cakes salés s'adaptent aisément aux saisons en variant les ingrédients et les saveurs. En été par exemple, c'est un excellent met pour écluser les excédents de [courgettes](#) ni vu ni connu dans un cake bien frais. En hiver, avec de l'[oignon](#) et du fromage on peut préparer un cake savoureux et réconfortant.

La version que je vous propose aujourd'hui est la recette de cake favorite de l'hiver pour mes gourmands. Oignons caramélisés, chorizo, emmenthal forment le trio gagnant de la saison. Dans ce cake moelleux, on découvre le pep's piquant du chorizo, le fondant des oignons, la touche de gourmandise du fromage. Pour un apéritif à plusieurs ou pour un mets batch-cooké pour la semaine, ce cake assure des sourires à table (ou table basse pour les apéritifs)

C'est donc avec un certain plaisir que je partage la recette de ce cake chorizo emmenthal oignon avec vous. J'espère qu'il réglera vous et vos convives autant que nous. Bonne journée !





- CAKE CHORIZO -  
EMMENTHAL - OIGNON

Cake chorizo emmenthal oignon

# Recette : Cake Chorizo Emmenthal Oignon

Saison de la recette : Automne et Hiver

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

## # Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 2 gros oignons (ou 3 moyens)
- 120 g de chorizo
- 100 g d'emmenthal
- 3 œufs
- 180 ml de lait
- 150 g de farine
- 25 ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

## # Réalisation

- Epluchez et hachez les oignons. Faites chauffer une à deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle puis faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (limite caramélisés.). Réservez.
- Coupez l'emmenthal et le chorizo en dés puis réservez.
- Dans un saladier, battez les œufs avec le lait.
- Ajoutez du sel, du poivre, et l'huile d'olive puis et mélangez.
- Incorporez la farine et la levure puis homogénéiser la

pâte.

- Ajoutez les dés d'emmenthal et de chorizo, les oignons hachés cuits , mélanges pour bien répartir les ingrédients.
- Huilez légèrement un moule à cake puis versez y la pâte.
- Enfournez pour 35 à 40minutes à 180°C. La pointe d'un couteau doit ressortir sans trace de pâte quand vous l'y enfoncez.

Dégustez ce cake chorizo emmenthal oignons çà température ambiante ou frais.

### **Astuces**

- Conservation : 2 à 3 jours au réfrigérateur. Vous pouvez aussi le congeler découpé en parts, puis décongeler doucement au besoin.
  - Variante : Remplacez l'emmenthal par du comté
-



Cake chorizo emmental oignon