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’élancer dans le bal du printemps. Dès fin février, nous pouvons voir les boutons des futures fleurs s’agrandir..

Si je vous pose la question, a 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 a 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 **sureaux 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 gênets 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 dores 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.

© Au Fil du Temps

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,

À la maison, les préparations salées à déguster avec les doigts rencontrent toujours un franc succès. Qu'il s'agisse de bouchées apéritives, des tartes ou de **cakes salés**, ces mets s'invitent volontiers à notre table. Les cakes salés en particulier présentent l'atout de 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 régalera vous et vos convives autant que nous. Bonne journée !

- Cake Chorizo -
Emmenthal - Oignon
© Au Fil du Thym

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 cuillérée à café de levure chimique
- 1 à 2 cuillérées à soupe d’huile d’olive
- sel, poivre

Réalisation

- Epluchez et hachez les oignons. Faites chauffer une à deux cuillérée 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 emmenthal oignon

Matin d’hiver

Bonjour à toutes et tous,

Dans le Gers, les matins froids de l’hiver sont en train de laisser la place aux après midi ensoleillées où les moins frileux font déjà tomber le pull. Le blé d’hiver profite bien des températures douces pour verdir et lancer sa pousse. Dans les jardins, nous voyons déjà les narcisses fleurir. Il y a comme un *peut être que* sur la fin de l’hiver…

Mais avant cette fin, que diriez vous de profiter une dernière fois de la magie blanche d’un matin d’hiver ? De ces moments où la nature gelée révèle tous ses détails ? De ces rayons de lumière qui font scintiller les prairies. Je voudrais vous

emmener au moins encore une fois dans ces moments rares et précieux. Si le cœur vous en dit, venez :).

Comme bien souvent, nous partons avant l’aube, dans les teintes grises de ces matins couverts de Février. Dans l’obscurité de la fin de nuit, les champs alternent entre obscurité et teintes lavées..

C’est souvent dans ces moments à l’orée du jour qu’il est intéressant de regarder le détails des plantes, comme ces majestueuses *cirses laineuses*, que l’hiver a fait courber (à gauche) et des fleurs sèches de *picride* (à droite). On ne pourra que remarquer la finesse des écailles entourant la fleur (=bractées) de cirse, ressortant bien avec leur liseré de givre

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

Je grimpe comme à mes habitudes sur le haut de la colline, voir les Pyrénées qui s’illuminent aux premiers rayons du soleil. Ce matin là, elles ressortent rougeoyantes. Verrions nous le célèbre et éphémère Alpenglow ?

Bien vite les rayons arrivent sur le haut des collines puis jusqu’à nous, les décors de la nature ressortent comme jamais avec leur liseré de givre: du jeune chêne qui a gardé ses feuilles aux feuilles naissantes des renoncules.

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

Je marche sur le haut de la colline en direction de mes prairies favorites et passe devant la rangée d’arbre que j’aime tant admirer à l’automne. En ce matin givré, la structure élaborée des branches se distingue dans le paysage givré. Et si vous remarquez bien, les Pyrénées si visibles au lever du jour s’effacent déjà.

En chemin, impossible de ne pas admirer les ronces sauvages, qui se prennent une note de raffinement et de scintillant

Nous arrivons enfin sur la prairie givrée et teintée de blanc.

C’est là qu’il faut avoir l’œil d’un enfant capable de s’émerveiller de tout… Des boutons de centaurée et de carotte sauvage

Des chardons-roland qui étendent leurs petites boules vers le ciel

De ces gaillets précoces qui osent défier l’hiver pour déjà grimper vers le ciel

© Au Fil du Thym

Ou encore de ces anciennes carottes sauvages figées par l’hiver, qui gardent des ombelles bien ouvertes et aujourd’hui décorées de blanc.

Mais je crois que dans cette prairie, celles que j’admire le plus sont les *carline sauvages*, fleurs de fin d’été qui sèchent et décorent l’hiver

© Au Fil du Thym

© Au Fil du Thym

Je terminerais cette balade dans les prairies givrées avec une de mes plus jolies photos et ces délicieuses carlines dans l’ambiance douce des matins de février…

En espérant que cette sortie un matin d’hiver pour admirer les petites beautés cachées vous a plu, je vous souhaite un bon week-end !

Oreilles d’âne

Bonjour à toutes et tous,

Même si la Chandeleur est passée, il est toujours de bon ton de se régaler avec des crêpes. Cette recette **d’oreilles d’âne** pourrait d’ailleurs vous apporter une délicieuse et amusante variante. :)

Vous vous dites sans doute : *« Mais que veut dire cette recette ? »* ou *« Mais d’où sort cette recette ? ».* L’**oreille d’âne**, c’est une recette traditionnelle du Champsaur-Valgaudemar, deux vallées du nord des Hautes-Alpes. C’est un gratin de crêpes et d’épinards à la béchamel, qui tire son nom de la forme de la feuille des épinards. Celle-ci devait être cueillie lorsqu’elle atteint la forme et la taille d’oreilles d’ânes. En étant franche, je n’en ai jamais vu de telles feuilles dans mon potager, mais c’est la légende.

Bref. On peut retrouver ce plat dans les restaurants de la région où en plat cuisiné dans certains magasins du sud-est. C’est ainsi sous cette forme que mes gourmands l’ont dégusté lors de vacances « dans la région » et l’ont adoré. Depuis, ils sont ravis quand j’arrive à le mettre sur la table. Et il faut dire que la préparation n’a rien de complexe : préparer quelques crêpes salées, cuire les épinards, faire une béchamel, mélanger, dresser en lasagnes, du fromage, une vingtaine de minutes au four et hop, c’est prêt. Dans les versions « flemmardes » vous pouvez même utiliser des épinards en branches surgelés, où dans une version « batch-cooking » préparer la veille. Lors du repas, soyez sûr de voir des moments de régalade et d’amusement entre ces crêpes qui se prennent pour des lasagnes et cette béchamel d’épinard bien crémeuse. De plus, pour ces jours froids de l’hiver, c’est très réconfortant.

Cela fait un petit moment (i.e. plusieurs années) que je voulais partager la recette de ces oreilles d’âne avec vous et c’est enfin chose faite. J’espère que vous apprécierez ce plat autant que nous ! Bonne journée !

- Oreilles d'âne -
© Au Fil du Thym

Recette : Oreilles d’âne

Saison de la recette : Décembre à Avril
Temps de préparation : 45 min (25 min crêpes, 20 min gratin)
Temps de cuisson : 20 minutes (four)+ 15 min (béchamel)

Ingrédients

Pour 4 personnes

Pour les crêpes

- 100g de farine (cf. 1)
- 2 œufs
- 150 ml de lait
- 1 cuillérée à soupe d’huile de tournesol + pour la cuisson
- 1 pincée de sel
- poivre

Pour la garniture

- 1kg d’épinards frais (ou 450 g de surgelés (cf. 2))
- 600 ml de lait
- 40 g de maïzena (cf. 3)
- 40 g de beurre
- 80 g d’emmenthal (râpé)
- sel, poivre

Réalisation

Étape 1 : Préparation des crêpes

- Disposez la farine, le sel, poivre dans un saladier. Cassez les œufs et mélanger pour les incorporer. Vous devriez obtenir une boule de pâte liée.
- Ajoutez le lait, la cuillérée d’huile puis fouettez pour bien délayer. S’il y a des grumeaux ou si vous avez la flemme, mettez un coup de mixer dans la pâte pour bien homogénéiser.
- Faites chauffer votre poêle crêpière puis une fois celle-ci chaude, baissez en position « moyen-vif » (pour ma part, c’est du 9/14 en feu induction). Huilez légèrement la crêpière à l’aide d’un chiffon imbibé d’huile.
- Versez-y une bonne louche de pâte et laissez cuire jusqu’à ce que la crêpe se décolle facilement de votre poêle. Retournez à (ou faites la sauter si vous y arrivez), et laissez cuire encore une petite minute sur la deuxième face. Réservez la crêpe.
- Itérez jusqu’à épuisement de la pâte.

Étape 2 : Préparation du gratin

- Lavez les épinards, égouttez soigneusement.
- Faites chauffer une à deux cuillérées à soupe d’huile d’olive dans une sauteuse puis ajoutez les épinards. Faites revenir à feu vif pendant 1à 2 minutes en mélangeant régulièrement. Baissez le feu, couvrez et laissez cuire. Sur la fin de cuisson, découvrez pour faire évaporer l’eau excédentaire.
- A côté, dans une casserole, placez le lait, beurre, maïzena, sel, poivrez. Mélangez pour répartir la maïzna. Portez à feu moyen en mélangeant régulièrement jusqu’à ce que la béchamel prenne.
- Mettez 1/3 de béchamel de côté (pour le dessus du gratin). Mélangez les 2/3 de béchamel avec les épinards. Salez et poivrez à convenance
- Dressez les oreilles d’âne : Dans un plat à gratin,

placez 1) une couche de crêpes, 2) une couche de béchamel aux épinards, 3) une couche de crêpes, 4) une couche de béchamel aux épinards 5) Une dernière couche de crêpes. Répartissez le 1/3 de béchamel mis de côté, puis répartissez l'emmenthal râpé/
- Enfournez pour 20 minutes à 180°C

Servez les oreilles d'ânes chaudes

Astuces :

- (1) Privilégiez une farine de blé de petit calibre (T45 ou T55) pour limiter les grumeaux.
- (2) Même si les épinards frais sont meilleurs, vous pouvez opter pour des épinards surgelés en branches si vous ne trouvez pas des épinards frais à prix raisonnables.
- (3) Je préfère utiliser de la maïzena dans la béchamel car cela lui donne une texture plus légère que la farine. Vous pouvez néanmoins suivre la recette classique avec de la farine.
- Variante : La recette se décline aussi avec des feuilles de blettes

DIY- Centre de table d’hiver

Bonjour à toutes et tous,

Dans le Sud Ouest, les après midi de soleil nous apportent les premières sensations d’un printemps qui arrive. Les bulbes fleuris sortent leurs feuilles, les oiseaux sont de retour, les mimosas ne va pas tarder de fleurir. Mais à côté les petits matins gelés nous rappellent bien qu’on est au cœur de l’hiver, qu’il fait froid, que les chauds manteaux sont indispensables et les instants cocooning à la maison bien agréables.

Je ne sais pas vous mais même en hiver j’apprécie d’avoir des petites décorations naturelle qui viennent égayer la maison

(ou du moins le salon). Quand des proches ou moins proches passent, qu'on récupère d'autres plus-si-petits gourmands pour les goûters crêpes, cela fait toujours joli. Dans ce thème, j'aimerais partager avec vous mon dernier bricolage à la sauce « McGyver » : de la mousse, des pommes de pin, une branche de sapin et un brin d'huile de coude… pour former un centre de table (à manger ou de salon). J'ai vu l'idée sur pinterest et l'ai décliné en version « maison » avec ce que je trouvais dans le jardin et les placards. Prêt en 10-15 minutes, naturel, recyclable, et de saison il a tous les critères qui vont bien . Trônant dans le salon depuis plus d'une dizaine de jours, il a déjà fait son petit effet.

En espérant que cela vous inspire, voici donc le tuto de ce centre de table hiver naturel. Bonne journée:)

- DIY : Centre -
de table d'hiver
© Au Fil du Thym

Tutoriel : Centre de table hiver

Matériel

- 1 vase large
- mousse
- pommes de pin (petites)
- 1 branche de conifère (if dans mon cas)
- ficelle
- 1 bougie
- quelques éléments de décoration en bois (issu des décorations de noel)

Réalisation

- Récoltez le matériel nécéssaire dans votre jardin
- Placez la mousse au fond du vase, sans la tasser.
- Disposez les éléments de décoration : bougie, éléments en bois, petites pommes de pin
- Coupez la branche de confière d’une taille un peu plus large que le vase et rabattez les branches de manière à faire un couvercle de taille proche du vase. A ce moment vous avez deux options ; soit un large couvercle soit un couvercle ajusté (cf. photos)
- Attachez une ficelle courte à une pomme de pin puis attachez cette ficelle à la branche afin de la suspendre. Placez le couvercle sur le vase.
- Placez à l’endroit désiré

© Au Fil du Thym

Illustration du centre de table hiver avec couvercle ‘large »

Illustration du centre de table hiver avec couvercle ajusté

Astuces :

- Même si vous placez une bougie dans le centre de table, ne l'allumez pas au risque de faire bruler la branche
- Vous pouvez prolonger la durée de vie de la mousse en arrosant légèrement de temps à autres.
- N'hésitez pas à récupérer des décos de Noël (non scintillantes) pour décorer le centre de table

---

Menus de saison – Février

Bonjour à toutes et tous,

Pour reprendre les traditions du blog, dans ce billet, je vous propose différentes recettes pour agrémenter et varier vos menus de Février. Ce sont des recettes publiées en Février ou dans les mois attenants. J'espère que vous trouverez quelques idées pour vous inspirer. :)

Les produits de saison

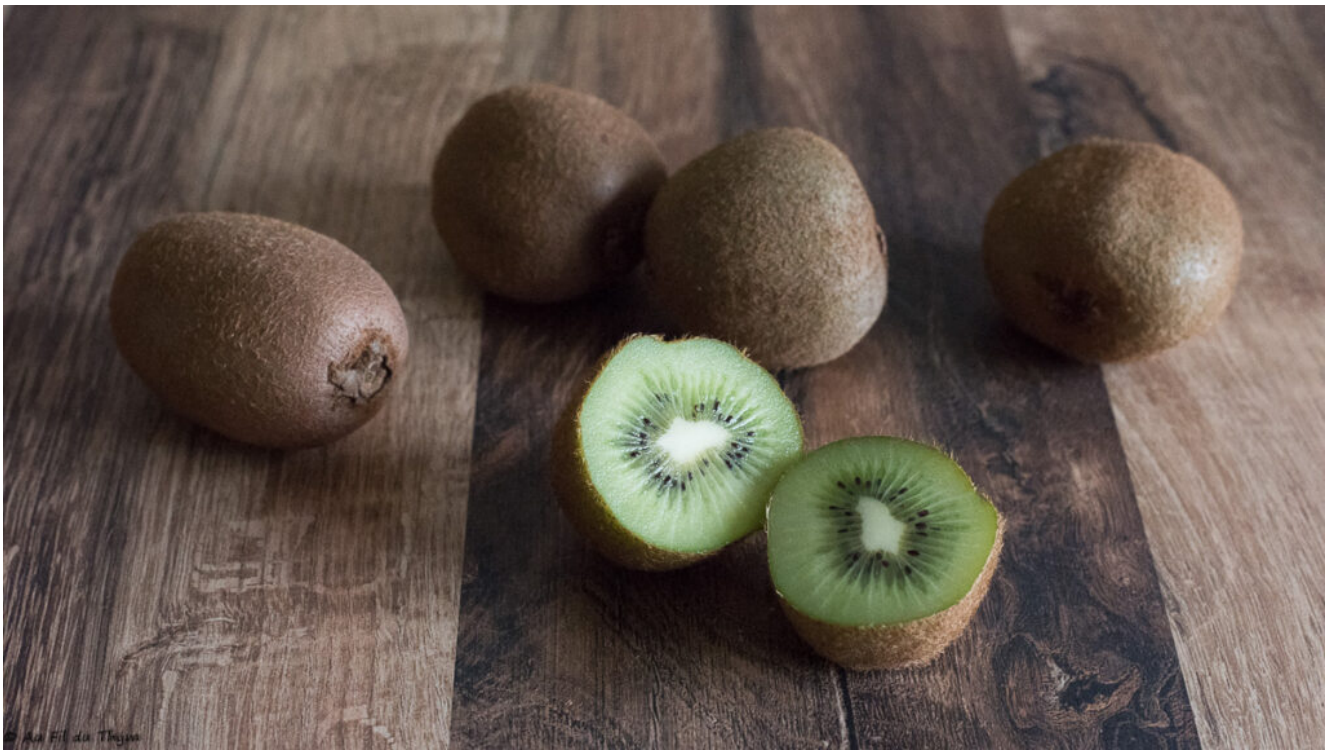
- **Légumes :** On dit au revoir aux courges et c'est le temps des légumes racines comme les b*etteraves, navets, carottes, céleri-rave*. Les *poireaux et les blettes* complètent le panier accompagnements. Les *endives* offrent des idées de salade pour nos menus février.
- **Fruits:** Les *agrumes* sont en pleine saison (oranges, clémentines, citron..), ainsi que les *pommes et poires de garde*. N'oubliez pas *le kiwi made in France* et son

pep’s acidulé.

- **Fromages**: On pense aux *tommes de montage*, au *Mont D’Or*, aux fromages affinés tels que *Comté, Beaufort, Ossau-Iraty*..
- **Viandes et Poissons:** Les *volailles* entrent dans leur saison, comme *l’agneau*. En poisson, c’est la saison de la *saint jacques, du merlu, du mulet.* Les *poissons fumés* sont aussi dans leur saison.

Oranges

Céleri rave


Kiwis

Les Bons-Plans

Côté plats salés, **les gratins fromagers** et les **soupes complètes** sont idéaux pour se réchauffer. Sinon on opte aussi

pour les c**rêpes salées**. En sucré, les **crêpes et les beignets** sont de retour, classiques ou aux fruits. Et les goûters peuvent aussi s'en référer aux cakes sucrés, aux agrumes.

Au Quotidien

- Salade d'endives, vinaigrette moutarde
- Merlu au four, clémentine et coriandre
- Crêpes inratables au caramel d'orange
- Bouligou du Limousin

A préparer à l'avance

- Pot au feu de dinde
- Soupe pois cassés et chou vert
- Gratin de crozets, poireaux, morteau et reblochon
- Cake à la clémentine
- Clafoutis de kiwi et graines de pavot

Toutes les recettes de février

Apéritif

- Bastelles
- Barquettes d’endives au fromage frais
- Boulettes de lentilles et aillade toulousaine
- Cake chorizo, emmenthal, oignon
- Gaufres aux carottes
- Escargots aux olives
- Mini cakes rosette et emmenthal
- Verrines de carotte, chèvre, pistache

Boulettes de lentilles et aillade toulousaine

Clafoutis endives et noix

Soupes, Tartes salées, salades

- Clafoutis d’endives et noix
- Salade d’endives, clémentines, gruyère
- Soupe paysanne pois cassés et chou vert
- Soupe topinambour et épinards
- Tarte à la betterave et au bleu
- Tarte au boudin noir et deux pommes
- Tarte au poireaux et graines de courge
- Soupe de rutabaga au quinoa
- Velouté de légumes d’hiver

Plats Veggies, Viande, Poisson

- Kedgeree de kippers
- Crêpes gratinées, champignon et tomme
- Gratin de crozets, poireaux, morteau et reblochon
- Joues de porc à la moutarde à l’ancienne
- Mont d’or au four et 3 accompagnements
- Merlu au four, clémentine et coriandre
- Pot au feu de dinde
- Soupe pois cassés et chou vert
- Tajine de pois chiches, navets, raisins secs

Kedgeree de Kippers

Boxty (Galettes de pomme de terre – Irlande)

Accompagnements

- Betteraves caramélisées aux oignons
- Boxty (galette de pomme de terre, irlande)
- Choux de Bruxelles à la crème d'ail
- Chou vert sauté aux graines de moutarde
- Celerisotto aux amandes
- Gratin de ravioles aux épinards
- Gratin de pommes de terre au beaufort
- Gratin de salsifis à la sauge et au lard
- Poêlée de carottes, curry, moutarde

Desserts

- Bouligou (crêpe aux pommes)
- Clafoutis de kiwi et graines de pavot
- Crèmes brûlées à l’orange
- Crumble banane chocolat
- Gâteau à l’orange
- Gâteau de crêpes au citron
- Pavlova orange et grenade
- Merveilles
- Tarte d’Yport
- Tourtisseaux

Gâteau de crêpes au citron

Merveilles – Beignets du Sud Ouest

Goûters

- Beignets aux pommes
- Cake à la clémentine
- Cookies chocolat et flocons d’avoine
- Crêpes inratables au caramel d’orange
- Crêpes au lait d’amande et fleur d’oranger
- Pets de None
- Sablés à la bergamote
- Tourtisseaux

Petits déjeuners & brunch

- Beignets aux pommes
- Bouligou (crêpe aux pommes)
- Cake à la clémentine
- Crêpes inratables au caramel d’orange
- Crêpes au lait d’amande et fleur d’oranger
- Kouign bigoudens
- Fromage blanc, kiwi, amandes
- Marmelade fenouil, orange, clémentine
- Tarte au goumeau

Crêpes inratables et caramel d’orange

Marmelade fenouil-orange-clémentine

Bonsoir à tous et toutes,

Mais quelle est donc cette saugrenue idée-recette devez-vous penser ? Surprise ! A vrai dire, cette recette fait son « come-back » sur le blog après un an et demi d’absences et un relooking côté photographie.

Cette recette a été tentée sur un coup de tête il y a plus de 7 ans. Le panier de légumes comportait un gros bulbes de

fenouil, que je me voyais mal cuisiner en salé. Me rappelant qu'il s'associait bien aux agrumes, je me suis mise dans l'idée de trouver une recette amusante en sucré. C'est le concept d'une **marmelade fenouil-orange** qui m'a fait de l'œil, étant un peu dans ma période « confiote sur tartines ». Donc, un bulbe fenouil bien émincé, a peu près le même poids d'oranges et de clémentines, ce fut partie pour une petite quantité de marmelade.

Une fois celle-ci quasi finie, je goutais pas curiosité.. Et comment vous dire : une vraie bombe de saveurs ! Si les oranges/clémentines sont classiquement très fortes en goût, elles sont ici adoucies par le fenouil pour former une marmelade plus douce. La saveur anisée du fenouil, au lieu d'exploser comme d'habitude, est présente en discrétion pour relever les agrumes. L'ensemble est (par chance) bien équilibré. Que ce soit les petits gourmands ou moi-même avons clairement fait un sort aux deux petits pots de marmelade « de test ».

Ayant vite itéré la recette quelques jours après, puis ensuite tous les ans, il me tenait à cœur de partager la recette de cette marmelade fenouil orange clémentine avec vous. J'espère que vous vous régalerez autant que nous !

- Marmelade Fenouil -
Orange - Clémentine
HOME MADE
FAIT MAISON
© Au Fil du Thym

Recette : Marmelade fenouil orange clémentine

Saison de la recette : Décembre à Mars
Temps de préparation : 20 minutes + mise en pots
Temps de cuisson : 1 heure (minimum)

Ingrédients

Pour environ 4 pots à confiture:

- 2 oranges bio ou non traitées (500g)
- 4 clémentines bio ou non traitées (500g)
- 500 g de fenouil (1 gros bulbe ou deux petits)
- 1 kg de sucre (à ajuster avec le poids des fruits et légumes)

Réalisation

Étape 1 : Préparation

- Lavez le fenouil puis coupez le pied et écrêtez légèrement les tiges. Coupez le fenouil en deux puis retirez le cœur dur. Coupez ensuite en petits morceaux (dés)
- Lavez les oranges. Récupérez les zestes d’orange, puis récupérez les quartiers. Découpez ces quartiers en morceaux et réservez dans une casserole.
- Lavez les clémentines, récupérez les quartiers puis coupez-les en deux. Détaillez l’écorce en fines lamelles. Réservez avec les oranges.
- Pesez les fruits et légumes, puis ajoutez 70% du poids

en sucre. A titre indicatif, pour cette recette, on a environ 1.5 kg de fruits/légumes, soit 1 kg de sucre. Mélangez et laissez mariner au minimum une heure (**).

Étape 2 : Cuisson et mise en pots

- Mettez la casserole sur le feu vif, puis laissez jusqu'à ce que le sucre soit fondu et ai formé un sirop.
- Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que la confiture prenne c'est-à-dire qu'un peu de confiture versée dans une assiette se fige en refroidissant.
- Pour la mise en pots : Lavez puis ébouillantez des pots en verre et leur couvercle. Versez la marmelade fenouil orange encore chaude, puis fermez le couvercle et refermez le pot.

Astuces :

- *(*) Que vient faire le fenouil ? (*)* Le fenouil sers ici d'atténuateur du goût prononcé des écorces d'agrumes, ce qui confit à une marmelade beaucoup plus douce que les classiques.
- (**) Le fait de laisser « mariner » une heure permet aux agrumes de rendre leur jus avant la mise en cuisson. Si vous n'avez pas le temps, passez direct à l'étape de cuisson en ajoutant 1/4 de verre d'eau dans votre casserole.
- Conservation : Conservez à l'abri de la lumière (placard, cave, garage) jusqu'à dégustation. La confiture se garde au réfrigérateur après ouverture.
- *Variantes :* L'association des deux agrumes est intéressante car la clémentine apporte de la douceur et l'orange est plus forte en saveurs. Néanmoins, vous pouvez varier les agrumes à votre goût : 100% orange, 100% clémentine, etc.

Marmelade fenouil orange clémentine

Balade Botanique : Regarder les bourgeons (Janvier 2025)

Bonjour à toutes et tous,

Avec ce billet, s’ouvre pour ma plus grande joie la **saison 6** des *« balades botaniques »*. Malgré le travail qu’ils impliquent, ces billets représentent un moment de *kif*, où j’apprécie de partager avec vous tous ces petits détails qui montrent la diversité de la Nature. On en apprends des choses quand on observe et tente de comprendre ! :) D’ailleurs, pour les curieuses ou curieux, vous pouvez retrouver l’index

complet des saisons et des épisodes en suivant ce lien.

L’hiver est clairement la période de **dormance** de la Nature, avec ses prairies grises ou jaunies, ses arbustes et arbres dégarnis, le froid et la pluie. Mais en coulisses, ce n’est pas si calme que cela. En effet, la belle saison du printemps/été se prépare, avec une évolution lente mais visible des **bourgeons** des arbres et arbustes. Mais aviez-vous remarqué que ces petites pièces présentent une diversité aussi grande que leurs plantes mères ?

Dans ce cœur d’hiver, je vous propose donc une amusante balade botanique de janvier à la découverte des **bourgeons des arbres et arbustes.** Couvrez vous bien, mettez des chaussures adaptées et venez avec moi. Nous partons à l’occasion d’une des rares trouées de soleil de (fin) Janvier…

L’hiver ou quand les branches des arbres et leurs détails se révèlent

Quelques notions pour débuter

Un petit peu de vocabulaire et nécéssaire avant de démarrer notre balade botanique : Les **bourgeons** correspondent à de petites excroissances des plantes. Ils sont composés de très jeunes pièces foliaires, qui peuvent évoluer pour former un rameau à feuilles ou une fleur. Ces bougerons assurent la croissance et la ramification des plantes.

Il existe plusieurs ‘types’ de bougeons chez les plantes :

- le **bourgeon apical** (ou **terminal**), situé au sommet de la branche ou de l’arbre,
- les **bourgeons axillaires**, situés en dessous,
- les bougerons **adventifs**, situé autour du bourgeon principal.

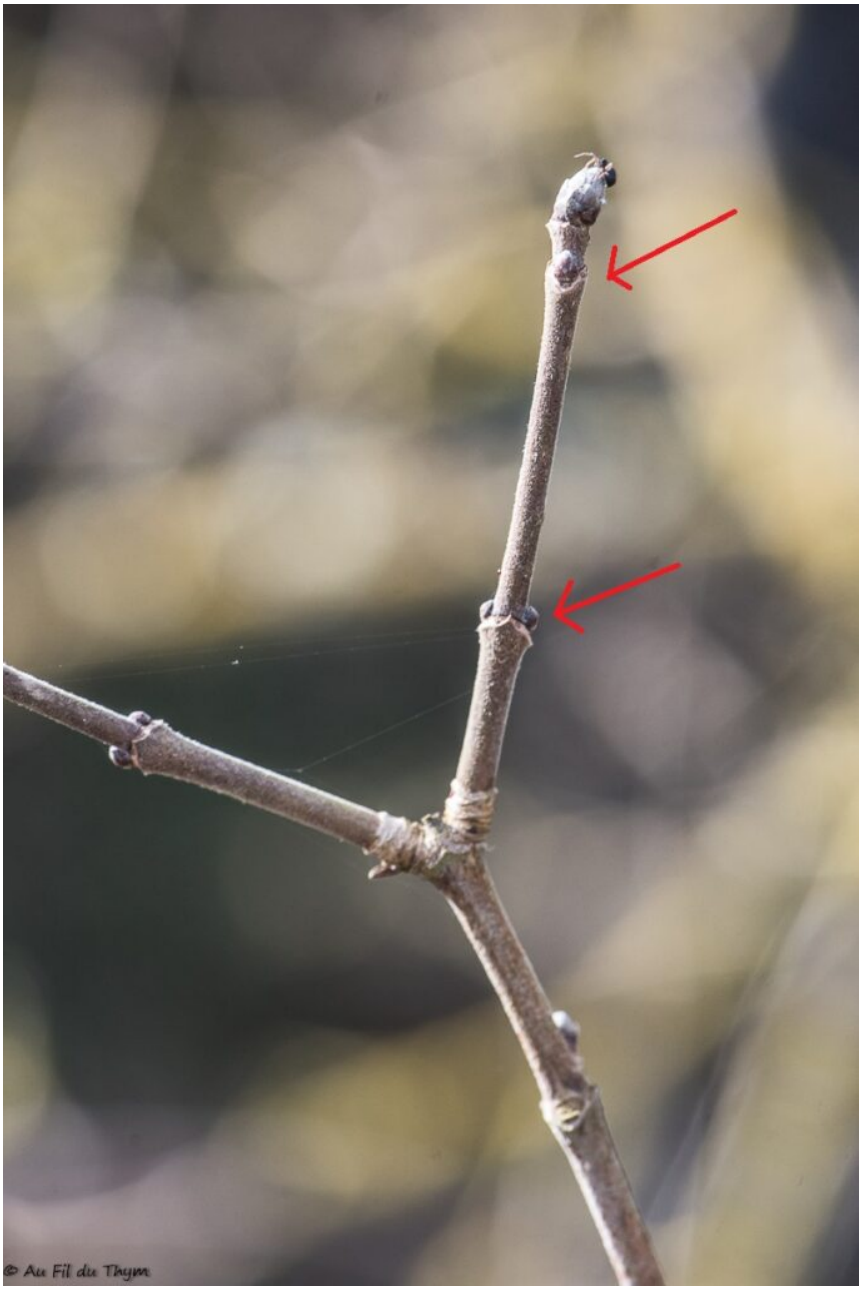
Un exemple ci dessous avec un cerisier, avec le bourgeon apical au sommet, les axillaires en dessous.

C’est le **bourgeon apical** qui guide le développement (vertical) du rameau ou de l’arbre. Ce bourgeons apical libère une hormone végétale (l’auxine) qui a tendance à inhiber la croissance des bourgeons axillaires (du dessous) pour limiter la croissance horizontale de la plante. On appelle ce phénomène la **dominance apicale**. Selon la « force » de ce bourgeon apical, les plantes ont donc des ports plutôt verticaux (exemple des sapins, des frênes) ou plus évasés (chênes, aulnes,..).

Diversité des bourgeons : les formes

Si l’on connait les diversités de feuilles et fleurs des les arbres et arbustes, la **diversité des bourgeons** n’est pas repérée. Et pourtant, le promeneur peut largement s’amuser à découvrir une diversité de formes, de couleurs de positions. Partons donc l’observer dans quelques arbres et arbustes de chez nous.

Parlons (dis)**position** d’abord, pour regarder la **disposition *opposés*** des bourgeons d’un **érable sycomore**. Par « étage » vous pouvez voir deux bourgeons opposés, et entre chaque étage leur position pivote de 90°



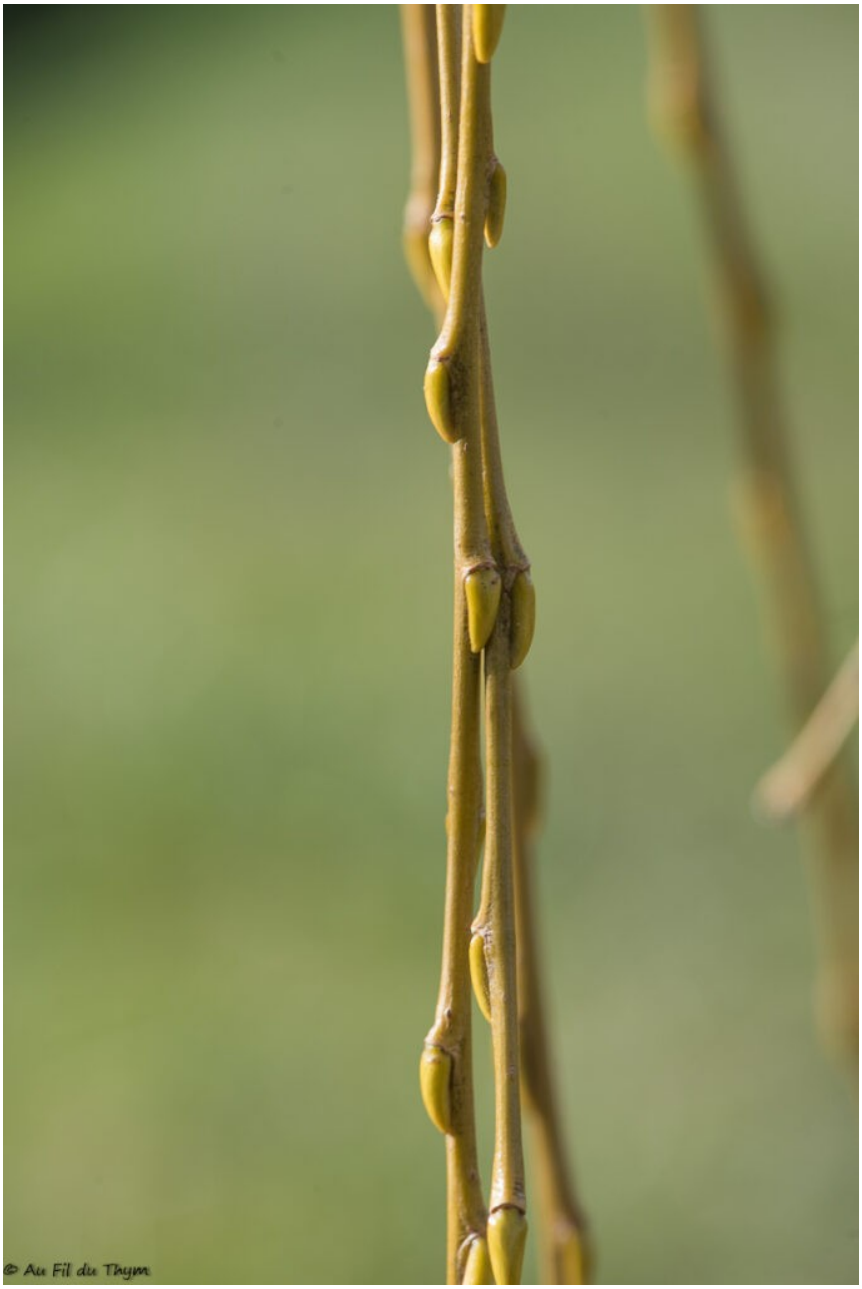
Autre position chez **l’orme** avec une disposition **alterne** des bourgeons

Autre disposition chez le **chêne pubescent** avec des bougerons groupés en **tête**. Nous pouvons d’ailleurs bien voir la structure **écaillée et velue** de ces bourgeons.

Diversité des bourgeons : les couleurs

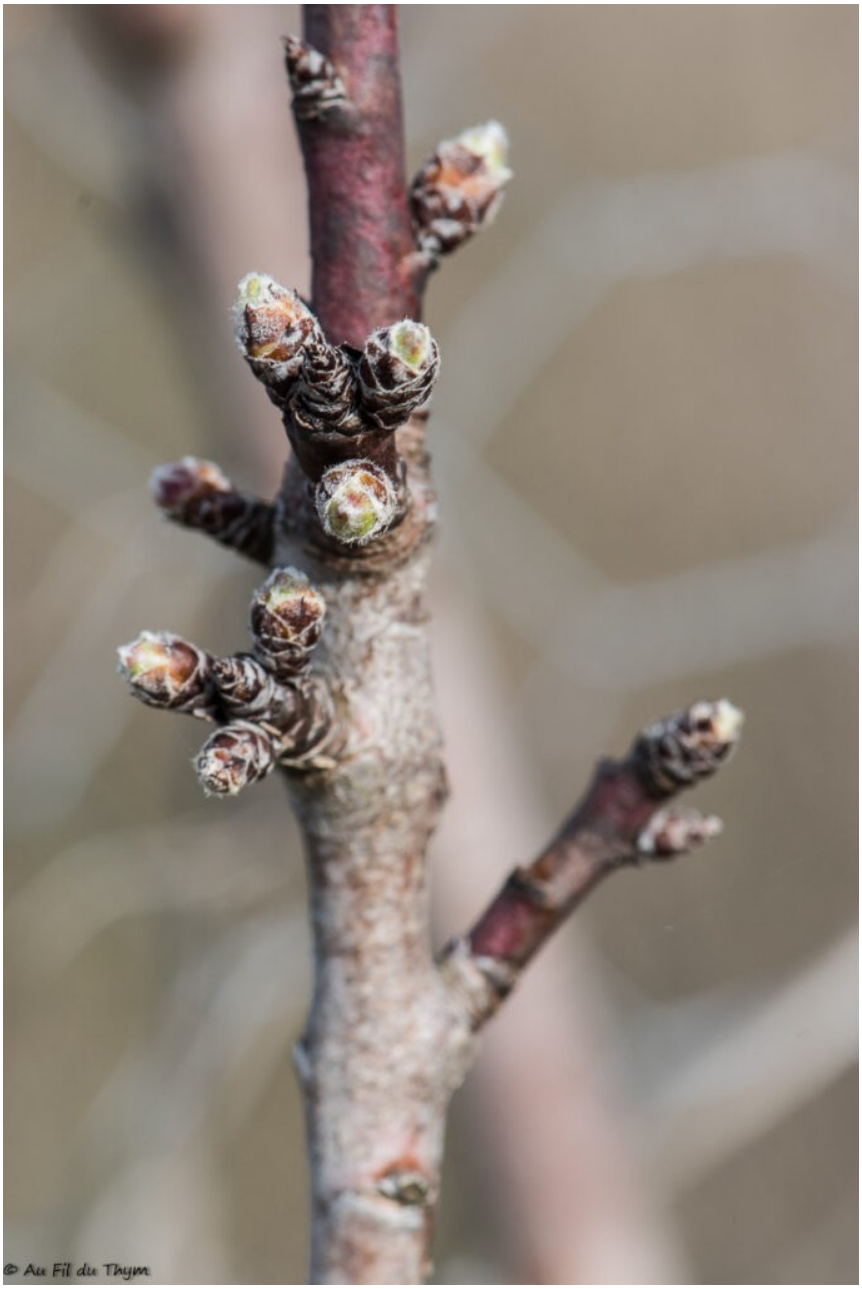
Parlons de **couleurs** des bourgeons. Nous avons vu juste au dessus des bourgeons de chênes marrons, tout ce qu’il y a de plus commun. En regardant bien, nous pouvons trouver d’autres couleurs. Arrêtons nous déjà auprès des **églantiers** où nous pouvons voir des **écailles rouges** protéger les futures feuilles et fleurs…

Un peu plus loin, en bord de rû, nous pouvons voir que pour le **saule pleureur,** les écailles des bougerons (alternes) se colorent de **jaune.** A noter que d’autres variétés de saules, comme le saule marsault arborent eux des **écailles rouges**..



Diversité des bourgeons : Écailles et poils

La variabilité réside aussi dans la **structure** des bourgeons. Nous avons vu juste au dessus un bougerons de saule avec une **unique écaille** jaune. Pour **l’amandier** (ci-dessous), nous pouvons voir un bourgeons entouré de multiples écailles velues à l’intérieur et l’extérieur.



Autre variabilité : **les poils** avec ce bougerons de **pommier** où l’on peut voir un duvet blanc sur les écailles, un duvet brun sur la base du bourgeon. A noter que ces les pommiers (et plusieurs fruitiers) les bourgeons coniques qui n’ont pas encore décidé de former fleurs ou feuilles sont appelés « **dards** ».

Passé et futur…

Je voudrais aussi vous montrer un élément intéréssant à observer avec nos bourgeons et rameaux en hiver. Si vous regardez les nœuds du rameau si dessous et la position des flèches, sans doute pouvez vous observer des petits cercles blancs sur le rameau. Ces cercles sont en fait des **cicatrices** laissées par les écailles des bourgeons terminaux des années précédentes.

Et Terminons notre balade avec un (trop précoce) signe de la fin d’hiver : le **débourrement** du **forthysia** où les écailles laissent apparaître les futurs pétales couleur d’or.

En espérant que cette balade botanique de janvier (faite sur un rare moment de soleil) dans les bourgeons vous a plu, je vous souhaite une belle journée !

Sources de l’article

- Sauvage du Poitou : les bourgeons
- wikipédia: bourgeon