

Pains d'épices aux amandes

Bonjour à toutes et tous,

Nous voici arrivés en décembre et au premier dimanche de l'Avent. S'ouvre aujourd'hui la joyeuse période des fêtes de fin d'année, un temps de partage et d'un peu de magie. Aujourd'hui, le site transite en mode « fêtes de fin d'année » (il a même pris toutes les couleurs associées !) et j'espère que le programme prévu vous plaira et inspirera. :)

Aujourd'hui, je vous propose de nous retrouver autour d'une gourmandise de saison : le pain d'épices... et en particulier une recette qui m'a a jamais réconciliée avec ce gâteau. Certes il s'éloigne un peu de la recette traditionnelle, mais il est moelleux, doux, avec du croquant à l'intérieur. C'est un **pain d'épices aux amandes**, cuit à plat (et non en format de cake) qui se dégustent par petites bouchées. J'ai découvert la recette il y a 6 ans sur l'excellent site bredele.fr ([source ici](#)), tenté, adoré.. et itérée quasiment tous les ans depuis. On se régale tous les ans en famille ou entre proche, à l'occasion de la mise en place du sapin de Noël ou d'un goûter gourmand.

Bref, pour commencer cette période festive, je voulais partager la recette de ce pain d'épices amandes avec vous. J'espère que cela vous inspirera et vous réglera. Bonne journée ☐



- PAIN D'ÉPICES -
AUX AMANDES

Recette : Pain d'épices amandes

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- 300 g de farine (idéalement complète)
- 200 g de miel liquide (cf 1)
- 50 g de sucre
- 100 ml de lait
- 1 cuillère à café de levure chimique (1/2 paquet)
- 2 cuillérées à soupe d'épices à pain d'épice
- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue
- 100 g d'amandes entières.

Réalisation

- Torréfiez les amandes puis concassez grossièrement.
- Placez le miel et le lait dans une casserole et faites chauffer pour diluer le miel.
- Dans un saladier, mélangez la farine, épices, sucre et levure chimique
- Incorporez le mélange lait et miel et homogénéisez.
- Ajoutez les amandes concassées.
- Étalez la pâte sur une feuille de papier cuisson four en gardant une épaisseur d'1 à 1.5 cm. (cf. 2).
- Enfournez à 180°C pour 15 à 20 minutes. Le pain d'épices est cuit quand la pointe d'un couteau enfoncée dans le

gâteau sors sans traces de pâtes.

- Laissez refroidir et découpez en rectangles ou losanges pour servir.

Astuces :

- 1 – Choisissez le miel selon vos goûts : acacia avec un goût léger, miel toute fleurs passe partout, châtaignier très prononcé
- 2 – Pour sécuriser la cuisson, n'hésitez pas à placer la pâte dans un moule (carré , manqué..)



Pain d'épices amandes

Menus de saison – Décembre

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

Brioche à la crème

Bonjour à toutes et tous,

Avant que le site ne transite en mode fêtes, je vous retrouve pour une bonne part de moelleux et de gourmandise.

Mes plus si petits gourmands et moi même avons une certaine affection pour les brioches, donc plusieurs recettes sont déjà passées par ma cuisine. Loin de nous les recettes compliquées, les simples sont suffisante et autorisent d'éventuels tartinages. Dans le panel de recettes simples tentées, il y en avait une que je n'avais pas testé : les brioches à la crème. Elles avaient connu leur heure de gloire sur les blogs il y a quelques années sous le nom de *brioche butchy*, et se caractérisent par un remplacement du beurre par de la crème. Ces brioches sont sensées être originaire d'Allemagne mais je n'ai pas encore trouvé l'appellation originale.

Bref, Je m'y suis lancée un mauvais week-end pour tomber sur une recette très simple, au façonnage rapide, et au moelleux assez incomparable. Clairement, l'usage de la crème donne un goût et une texture différente de nos brioches au beurre, mais il y a un bon goût de reviens-y. Depuis, autant vous dire quelle a été itérée plus d'une fois.

Avant les fêtes, j'avais donc envie de partager la recette

avec vous. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée.

- BRIOCHE À LA CRÈME -



Brioche à la crème



Une recette de brioche crème facile à réaliser, moelleuse et savoureuse. Une brioche facile à préparer dont on se resservira volontiers.

- 500 g de farine (de blé)
- 200 g de crème fraîche
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 100 ml de lait ((tiédi))
- 10 g de sel
- 24 g levure de boulangerie fraîche
- sucre glace (pour saupoudrer)
- 1 œuf ((pour la dorure))

Étape 1 : Préparation de la pâte

1. Pesez les ingrédients pour la pâte
2. Faites tiédir le lait puis délayez-y la levure. Laisser reposer un bon quart d'heure.
3. Dans un saladier ou le bol de votre batteur, déposez la farine, le sucre, le sel. Ajoutez le lait et la crème. Pétrissez pendant 5 à 10 min que la pâte s'homogénéise.

4. Ajoutez les œufs battus en omelette puis pétrissez pendant une bonne dizaine de minutes. A l'issue de ce temps, la pâte doit être homogène et se décoller légèrement du plan de travail ou des bords de la cuve de pétrissage.
5. Placez la pâte dans un saladier, couvrez d'un linge, puis laissez pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume (min 1 heure, jusqu'à 2))

Étape 2 : Façonnage

1. Récupérez la pâte et dégazez à la main. Découpez et façonnez des boules de taille égale .
2. Beurrez un moule rond (type moule à manqué) puis placez les boules en les répartissant sur toute la surface.
3. Laissez reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume.
4. A l'issue de ce temps, dorez la brioche à l'œuf battu.
5. Enfournez pour 30 minutes à 180°C. La brioche doit dorer.
6. Après la cuisson, saupoudrez de sucre glace et laissez refroidir.

Brunch, Petit déjeuner
Française
brioche crème



Brioche à la crème (butchy brioche)

Hypocras au genièvre

Bonjour à toutes et tous,

Le Gers a l'étonnante capacité d'héberger une grande diversité de biotopes différents, allant de la zone marécageuse en bord de ruisseaux, aux foisonnantes prairies jusqu'au coteau sec et méditerranéens. Dans ces coteaux, immortelles, serpolet, origan (et ophrys jaunes au printemps ☐ se disputent le ras du bol, tandis que genets et genévrier peuplent les hauteurs buissonnantes. Dans cette liste sans doute avez vous reconnu quelques plantes aromatiques et médicinales, comme le piquant genévrier.

Cela fait des années, toujours en automne, que je regarde les genévriers (*Juniperus communis* L., [cf. wikipédia](#)) du coin former leurs aromatiques cônes noirs ou « baies de genièvre » en me demandant comment les utiliser. (autre que dans le chou fermenté). C'est en fouillant sur internet que j'ai trouvé une amusante recette d'Hypocras au Genièvre ([source : ici](#)). L'Hypocras désigne une vieille boisson au vin épicé, souvent très sucrée, que l'on recommandait « avant » pour la digestion. On en trouve encore différentes variantes régionales, à servir (avec modération) en apéritif.



Genévrier commun avec des baies mûres (noires)

Avec la proximité de Noël, l'idée de préparer de l'hypocras au genièvre m'a séduite. C'est un présent fait maison, naturel et qui aura le mérite de proposer une découverte aux adultes. J'ai donc réalisé une bouteille d'essai en début de mois, que l'on devrait ne pas trop tarder à déguster.

En attendant la dégustation, je voulais relayer la recette de cet hypocras au genièvre [ici](#). Cela peut vous donner des idées comme apéritif maison, cadeau gourmand ou autre. Et la saison

de collecte des baies c'est maintenant ☐ J'espère que cela vous plaira.

Bonne journée !

- HYPOCRAS MAISON -
AUX BAIES DE GENIÈVRE



Tutoriel : Hypocras au genièvre

Matériel

Pour 1.1 L de boisson :

- 1 bouteille de plus d'un litre
- 75cl de vin blanc moelleux
- 24 baies de genièvre
- 75 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 350 ml d'eau de vie

Réalisation

- Collectez vos baies de genièvre bien noires.
- Écrasez les baies et versez dans le vin blanc. Laissez mariner 3 à 4 jours
- A l'issue de ce temps, filtrez le vin. Grattez la gousse de vanille et mélangez avec le vin.
- Dans une (grande) bouteille versez le vin, le sucre, l'alcool et la gousse de vanille grattée.
- Laissez mariner 1 mois au frais et à l'abri de la lumière avant de déguster.

Dégustez avec modération en apéritif ou en digestif.

Astuces :

- Sur le choix du vin : Si vous appréciez les apéritifs plutôt sucrés, optez pour un vin moelleux comme du

MontBazillac.

- Conservation : Aisément 1 an



© Au Fil du Thym

Hypocras au genièvre – Fait maison

Couscous aux légumes d'automne

Bonjour à toutes et tous,

Je vous retrouve ce matin pour un joli plat d'automne coloré. Alors que le froid s'installe, il saura tout à fait réconforter.

Pour l'anecdote, autant le couscous est un plat très prisé par mes gourmands et en France, autant personnellement je n'ai

jamais apprécié. Je leur laisse tout le plaisir d'en acheter sur un des marchés puis se régaler, et n'ai jamais vraiment cherché à apprendre la(les) recette(s). Néanmoins, j'apprécie beaucoup la semoule de couscous qui a le gros avantage de se préparer en 2 minutes et de permettre de composer de généreuses assiettes veggies comme former un accompagnement pour mes gourmands. C'est donc un peu par hasard qu'est venue cette recette.

A la base, j'avais envie de légumes d'automne ([butternut](#), [carottes](#)..) mijotés avec quelques épices et ne savait pas comment les accompagner. La [semoule de couscous](#) fut toute désignée et quelques pois chiches cuits au réfrigérateur virent agrémenter l'assiette. Commentaire de mes gourmands : « *Il est joli ton couscous de légumes !* »' (euh ?). L'assiette-couscous c'est révélée assurément délicieuse : Des légumes fondants relevés par un jus sucré-épicé. Du croquant avec les pois, de la semoule bien réconfortante. Et le tout qui se marie très très bien. Validé, adopté, j'en ai re-préparé peu après et mêmes mes plus-si-petits gourmands ont adoré.

Me projetant à en re-préparer, je voulais partager la recette de ce couscous légumes automne avec vous. J'espère que cela vous plaira ou inspirera pour faire votre propre version. Bonne journée !

- COUSCOUS D'AUTOMNNE -
VÉGÉTARIEN



Couscous aux légumes d'automne



Une recette de couscous légumes d'automne (végétarien) facile à préparer et délicieux. Une parfaite recette d'automne, gourmande et réconfortante.

Saison de la recette : Octobre à Février

Pour 4 personnes

- 3 carottes
- 2 échalotes
- 1/2 courge butternut
- 1 pomme
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 clou de girofle
- 1 cuillère à café de curcuma moulu
- 2 verres de semoule
- 300 g de pois chiches cuits (ou 1 boîte de 400g cuits)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivrez

Etape 1 : Préparation de la garniture.

1. Lavez tous les légumes. Epluchez les carottes et coupez en rondelles larges. Epluchez la courge, retirez les graines puis détaillez en gros cubes. Épluchez l'échalotte et émincez la. Coupez la pomme en deux, retirez le trognon, et coupez en 6 ou 2.
2. Dans une grande casserolle, disposez les légumes, les épices, un verre d'eau puis portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter à feu moyen jusqu'à ce que tous les légumes soient fondants (30 minutes environ). N'hésitez pas à remuer de temps en temps et vérifiez qu'il y a toujours du jus dans la casserolle
3. Lors qu'il reste une dizaine de minutes, ajoutez les pois chiches.
4. Lorsque les légumes sont fondants, salez, poivrez à convenance et réservez au chaud.

Etape 2 : Service

1. – Dans un saladier, placez deux verre de semoule à couscous et 4 à 5 verres d'eau bouillante. Couvrez d'une assiette et laissez gonfler 5 minutes. A l'issue de ce temps, ajoutez l'huile et égrenez.
2. Pour servir, soit vous ramenez tout à table et chacun se sers à convenance. Soit vous disposez dans un plat de service.
3. Servez le tout chaud
 - *A l'avance* : La garniture de légume (comme les pois chiches cuits) se préparent aisément 24 à 48H à l'avance. Seule la semoule est à faire au dernier moment.
 - Si vous appréciez les plats très en sucré-salé, vous pouvez ajoutez des raisins secs, abricots ou figues

sèches.

- Si vous souhaitez transformer ce couscous en version flexitarienne, je vous suggère de cuisiner du poulet.



Couscous légumes automne

Découvrez aussi

D'autres idées de plats d'automne veggie:

- [Lasagnes au potimarron et romanesco](#)
- [Haricots tarbais, carottes, sauge](#)
- [Chou chinois sauté au tofu fumé](#)



Chou chinois sauté au tofu fumé et noisettes

Le sentier de Bonas (Haute Loire)

Bonjour à toutes et tous,

Avant que nous ne basculions dans l'hiver (ou du moins des températures s'en rapprochant) j'aimerais vous emmener une dernière fois en randonnée voir les couleurs de l'automne. Pour cela, nous allons remonter un peu dans le temps, quitter le Gers et retourner en Haute Loire. ☐

Lors de nos quelques jours de vacances/obligations familiales en Haute Loire, le temps n'a pas été tout le temps maussade [comme au Mézenc](#) et nous avons eu la chance d'une ou deux matinées ensoleillée. L'occasion était alors trop belle pour ne pas arpenter un des chemins de randonnée incontournable sur Sud Haute Loire : Le sentier de Bonas ou Pic de Lizieux. Cette randonnée facile promettait chemins forestiers et une jolie grimpette sur un célèbres promontoires. La balade fut à la hauteur de sa réputation entre les couleurs d'automne et les paysages à perte de vue.

Je voulais donc vous emmener avec moi refaire cette randonnée. Pour l'anecdote, j'avais déjà posté [les photos de la randonnée lors de sa réalisation en 2017](#), vous pourrez vous que la qualité des photos à monté en 7 ans ☐

Bonne journée !

Pour ne pas bloquer ma famille la journée, je pars très tôt (avec le chien :p) en espérant être rentrée vers 11H. Le lever de soleil sur les monts du Sud Haute Loire accompagne notre arrivée au point de départ de la randonnée.



Lorsque l'on démarre officiellement la randonnée, le chemin pierreux est encore dans l'ombre.



Mais bien vite nous arrivons sur la petite avancée de terre

orientée vers le sud où se situe le connu *menhir de Montbusat*



D'ici l'horizon vers le sud est entièrement dégagé. Cela laisse apprécier la grandeur des paysages colorés par l'automne : Au loin, dans les Monts, le fameux Mézenc que nous avons tenté de grimper. Entre, les plaines faites de champs et de pâtures pour les *fins-gras du Mézenc*.

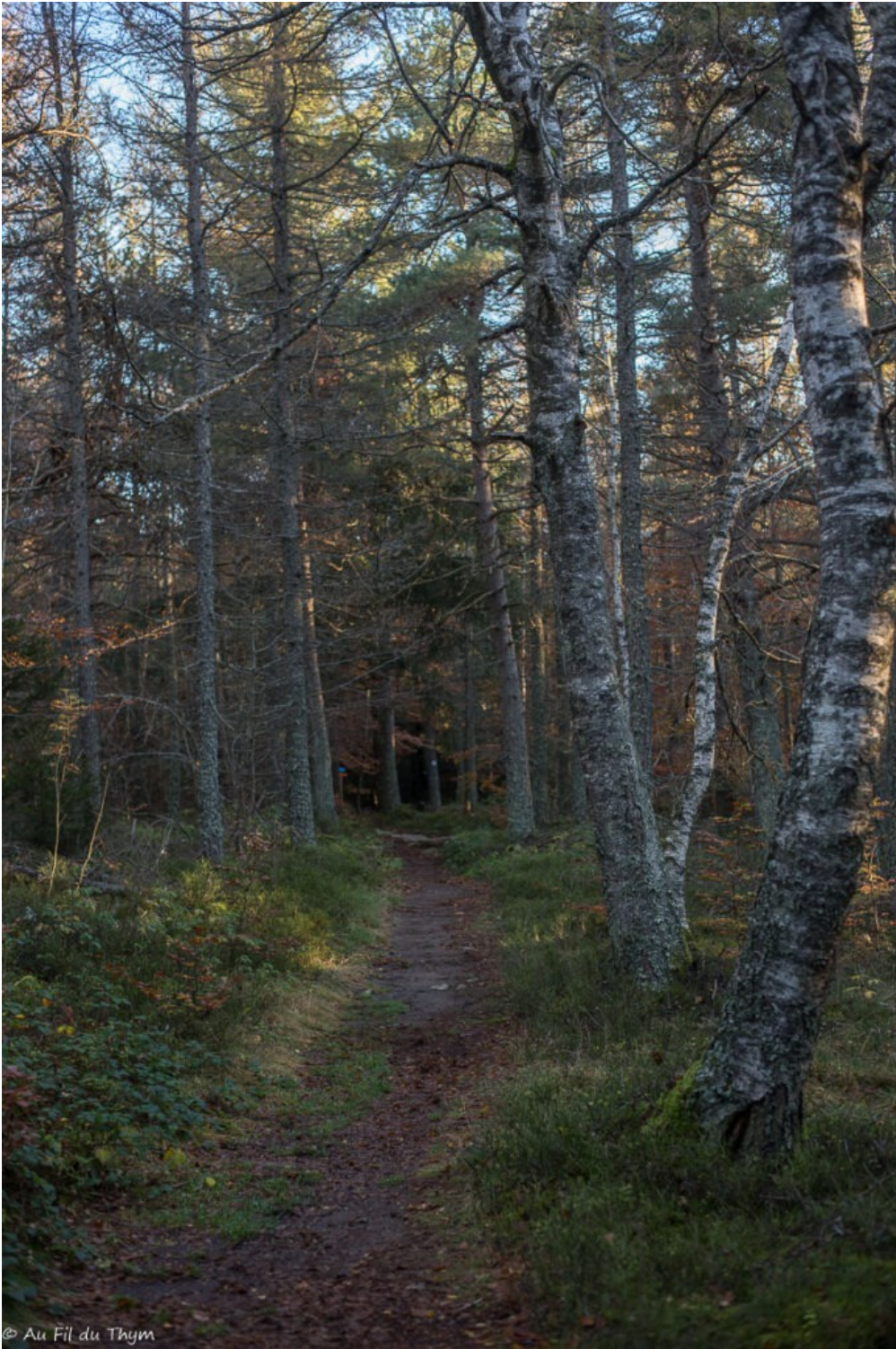


© Au Fil du Thym

Nous démarrons la randonnée par de petits chemins qui s'enfoncent bien vite dans les forêts colorées.



Les contrastes ombre/lumière du matin font changer d'ambiance à chaque pas...

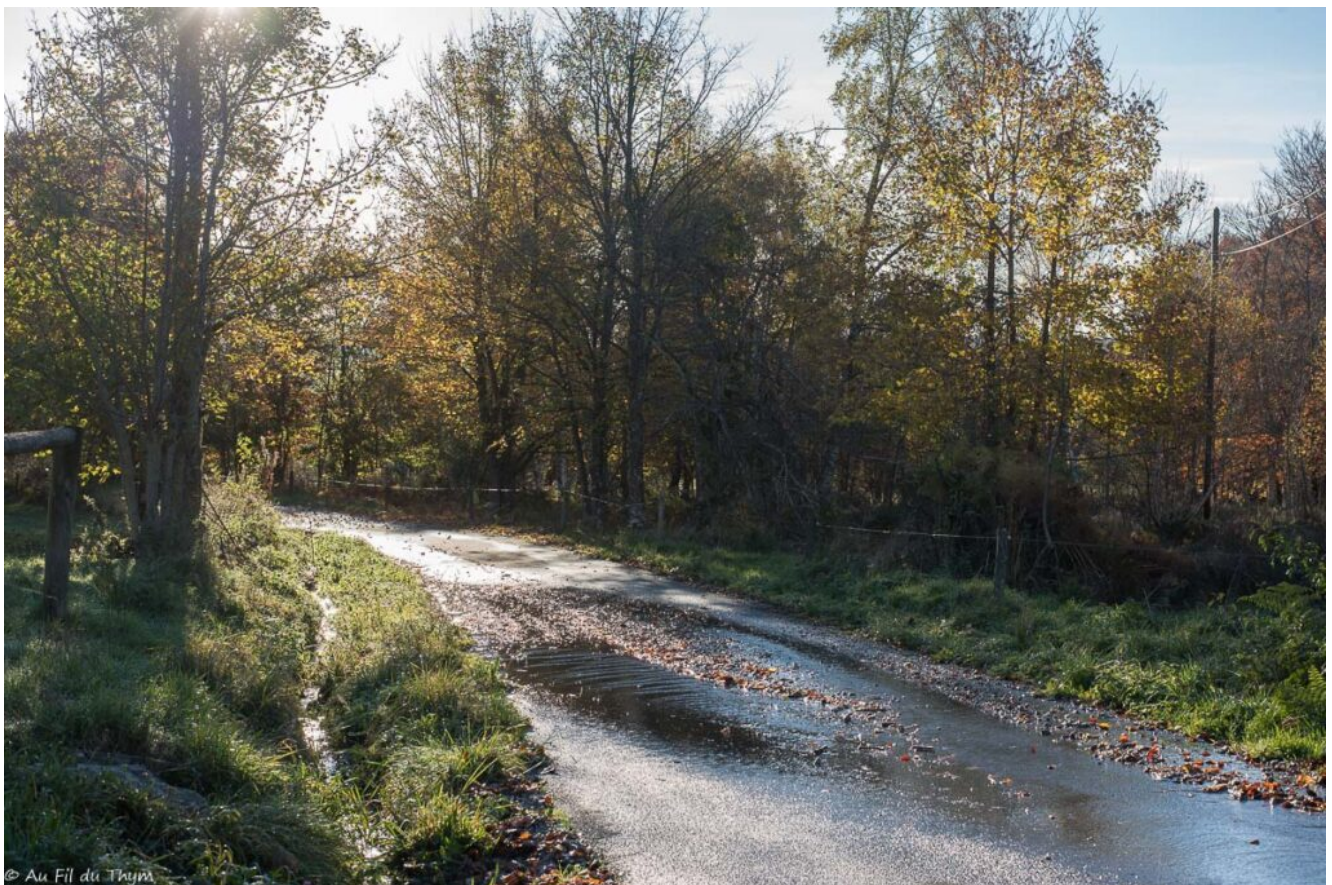


© Au Fil du Thym

Alors que nous arrivons sur le flanc est, la forêt ne tarde pas à se transformer en hêtraie aux couleurs dorées. J'ai toujours été émerveillée par la beauté des arbres quand ils adoptent leur manteau d'automne. On se sent toujours privilégié d'être là, à ce moment si court de l'année où les arbres sont faits d'or et de lumière...



Nous redescendons vers la route qui contourne le pic. Celle-ci est encore inondée des larges pluies d'il y a quelques jours.



Ce matin, nous ne sommes pas seuls sur les routes ☐



© Au Fil du Thym

Après plus d'un quart d'heure sur la route, nous retournons sur des chemins de terre. Notre chienne ne cesse de courir pour découvrir les lieux. Il y a tant de nouvelles senteurs, de nouvelles formes...



Au dessus du muret à gauche donne un aperçu du fameux pic de Lizieux et de ses pentes de pierre.



Nous continuons en forêt, commençons à remonter avant de

tomber sur le panneaux qui marque le début de l'ultime et difficile dernière montée. Aller, un dernier effort.



Pour moi, les bordures de chemin prennent des airs féériques entre le doré des hêtres et la douceur des mousses. Avec un peu d'imagination, on pourrait largement s'inventer des personnages habitants dans la forêt et des histoires sans fin..



Alors que nous grimpons, la forêt laisse progressivement place aux pierres

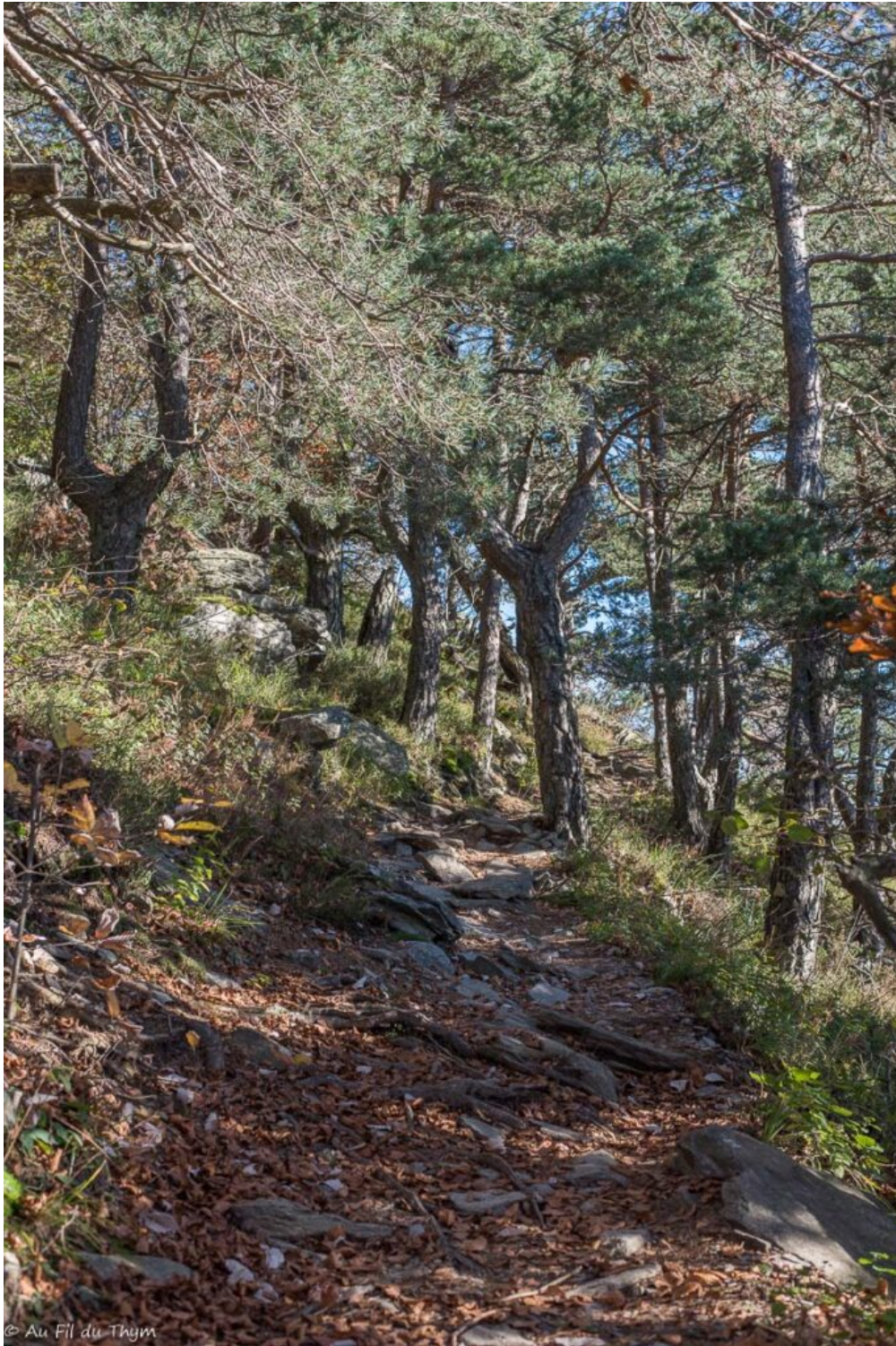


Jusqu'à ce que les pierres prennent quasi entière possession

des lieux



Dernière portion de montée. Je me souris en me souvenant qu'il y a 7 ans, j'avais pris la même photographie ici.



Au fur et à mesure que nous grimons, le paysage se dévoile..



Et nous voici au pied du tout dernier monticule rocheux, que nous avons aperçu en bas.



D'ici, le point de vue sur le Sud Haut Loire / début d'Ardèche

est stupéfiant.



Nous terminons la montée et arrivons au point culminant des lieux, où se situe deux tables d'orientation gravées.



© Au Fil du Thym

D'ici nous avons un point de à 360° sur le sud Haute Loire, côté Nord avec les différents *sucs* proches de la commune d'Araules...



© Au Fil du Thym

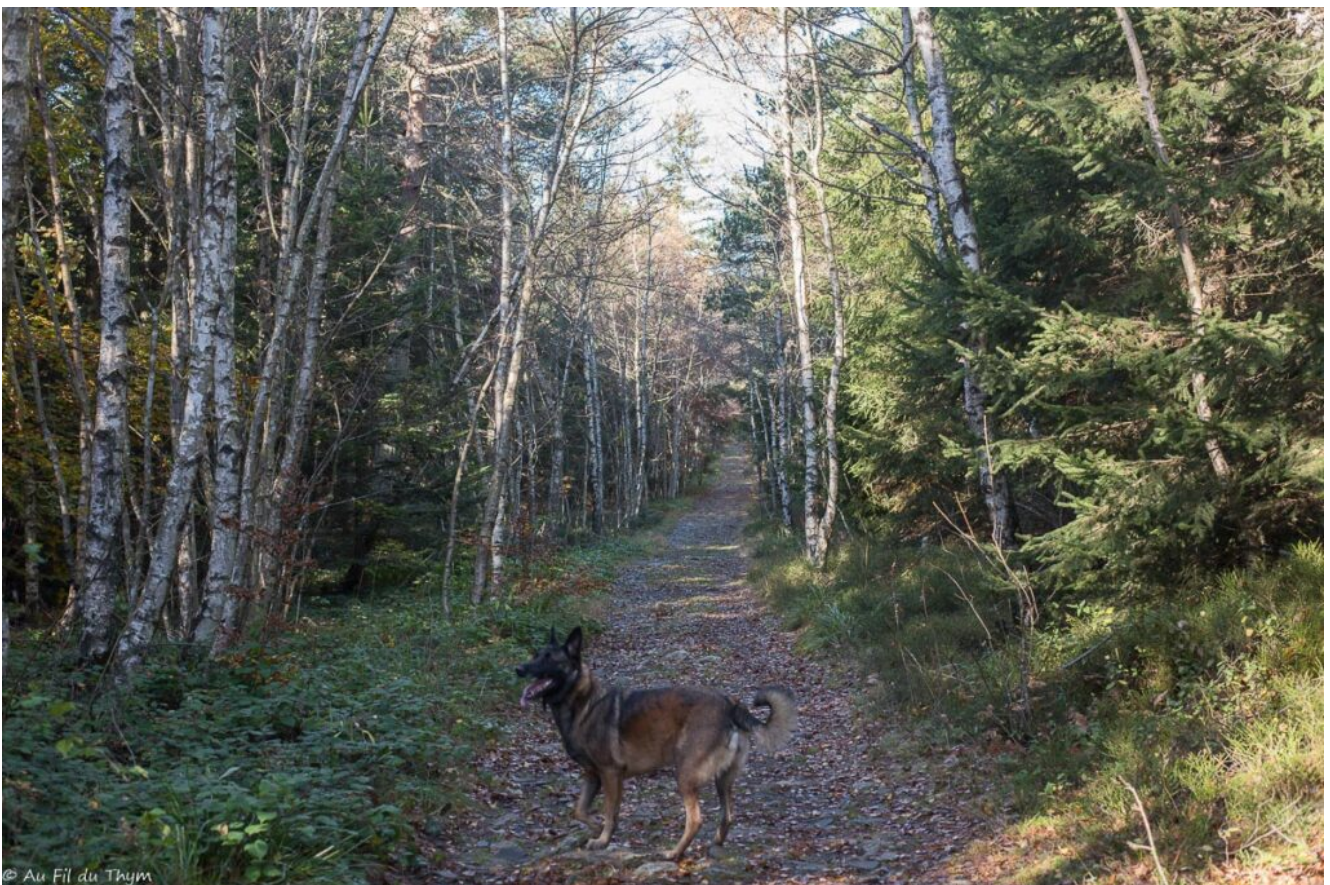
Côté Sud avec les monts d'Ardèche..



On se pose un peu, puis il s'agit de redescendre. Le petit chemin s'étend entre les pierres. Tout en marchant, j'admire les couleurs de l'automne portés par les arbres, les noisetiers et les bruyères



Le chemin fini par retourner en forêt et rejoint des sentiers plus aménagés



Nous terminons la randonnée sur du faux plat, entre les hêtres

dorées, les sapins verts, les bouleaux aux troncs blancs. J'observe en passant quelques champignons, les dernières fleurs de la saison.. puis nous arrivons au parking. La randonnée est terminée mais nous avons plein de belles images dans la mémoire.



En espérant que cette randonnée sur le sentier de Bonas vous a plu, je vous souhaite un belle journée !

Plus d'informations :

- la randonnée correspond au PR360 le sentier de Bonas. Vous pouvez trouver la trace sur ce site [PR639 Le sentier de Bonas | Auvergne Destination](#)
- La randonnée n'est pas très difficile, seul la phase de monté au pic lui même peut être compliquée. Si vous avec des personnes à mobilité réduite, vous pouvez faire le tour du pic par les sentiers de forêt.

Clafoutis de coings

Bonjour à toutes et tous,

C'est une excellente gourmandise de saison que j'aimerais partager avec vous ce week-end. Si vous avez un cognassier dans votre jardin ou adorez les [coings](#), sans doute allez vous apprécier cette recette.

Dans le Gers, les chemins de campagne sont souvent balisés de cognassiers. Ces arbres ont très longtemps été utilisés pour marquer les coins des terrains gascons, et il n'est clairement par rare de retrouver ces balises. Mais autant le cognassier est fréquent, autant il émerveille au printemps par la quantité de fleurs, autant la cueillette est maigre car les fruits pourrissent souvent sur l'arbre avant même la récolte. Alors pour se régaler avec ce fruit, il faut avoir le coup de chance de trouver un (vrai) producteur. La chance m'a sourit il y a peu car j'ai trouvé quelques beaux coings, permettant d'envisager les fameux coings au sirop et un autre dessert.

Pour un dessert savoureux avec les coings, je n'ai pas cherché longtemps car j'ai aperçu sur divers site de cuisine l'idée du clafoutis de coings. Idée empruntée, je l'ai cuisine avec une pâte à clafoutis maison, basée sur de la maïzena (plus légère en texture) et parfumée avec un peu d'eau de vie de prune. Le résultat c'est révélé excellent : coings fondants et parfumés, pâte à clafoutis moelleuse, ensemble qui se déguste sans mal. Il n'en est pas resté une lichette.

Espérant itérer ce clafoutis de coings au plus vite, je voulais partager la recette avec vous. J'espère que cela vous plaira. Bon week-end !

- CLAFOUTIS DE COINGS -



Clafoutis de coings



Une recette de clafoutis de coings, un dessert d'automne parfumé, facile à préparer et très parfumée. Un classique à itérer.

Saison de la recette : Octobre – Décembre

Pour 4 à 6 personnes

- 2 coings
- 2 étoiles de badiane
- 2 oeufs (gros)
- 250 ml de lait
- 100 ml de crème
- 100 g de sucre
- 60 g de maïzena
- 1 cuillère à soupe d'eau de vie de poire ((cf.1))
- beurre (pour le moule)

1. Lavez les coings, coupez les en quatre puis épluchez les, retirez le trognon, et découpez les en gros morceaux de 3-4cm d'épaisseur.
2. Faites cuire les coings dans de l'eau bouillante avec les étoiles de badiane pendant une dizaine de minutes.

Égouttez et réservez.

3. Beurrez le moule à clafoutis puis déposez les morceaux de coings "autant que vous pouvez rentrer". (cf 2.)
 4. Lorsque les coings sont cuits, versez le lait et la crème dans une casserole, puis portez à ébullition. Retirez du feu et réservez.
 5. Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. Ajoutez l'alcool, la maïzena puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte épaisse mais à peu près homogène.
 6. Délayez progressivement avec le mélange lait et crème tiédi, sans trop fouetter, jusqu'à obtenir une pâte à clafoutis homogène.
 7. Versez la pâte à clafoutis sur les coings.
 8. Enfournez à 180° pour 40-45 minutes environ. Le clafoutis est prêt quand il est doré.
- (1) L'eau de vie de poire est facultative même si elle apporte beaucoup de saveur. Vous pouvez remplacer par de l'eau de vie de prune, ou à préférence, ne pas mettre d'alcool.
 - (2) Selon la taille de vos coings et de votre moule, il est possible que quelques morceaux de coings restent. Vous pouvez les conserver 48h au frais et les servir en dessert.

Dessert, Fruits
Française
clafoutis de coings



Découvrez aussi :

D'autres idées de desserts de saison :

- [Coings en crumble de sarrasin](#)
- [Gâteau fondant aux noix](#)
- [Tatin de kaki](#)



Gâteau fondant aux noix

Le temps des champignons

Bonjour à toutes et tous,

Lors de nos quelques jours de vacances/obligations familiales en Haute Loire, j'ai pu prendre des moments (très matinaux) pour explorer certains coins sauvages du département. Territoire de moyenne montagne, la Haute Loire est aussi un territoire de forêts anciennes, faites de hauts épicéas et hêtres colorés. Sous ces houppiers, c'est développé un foisonnant écosystème forestier où les pluies ont vite fait de réveiller les champignons.

Lors de ces quelques jours, les nombreuses pluies aidant, ces

forêts étaient une véritable pouponnière de champignons d'automne. Si les senteurs étaient prenantes, la diversité des formes, des couleurs avait de quoi amuser tout botaniste amateur.

A défaut de pouvoir vous emmener en véritable *balade botanique* (je ne suis pas compétente sur les champignons ☐), je voulais partager avec vous quelques jolies photos illustrant cette biodiversité. J'espère que cela vous plaira ☐

Partons dans une forêt claire, où les houppiers des épicéas protègent des clairières mousseuses et emplies de myrtilliers et bruyères. L'arrivée de l'automne a teinté le vert franc de notes de jaunes et ocres.



© Au Fil du Thym

Il ne faut pas longtemps pour repérer de petites familles de champignons (des **Pholiotés changeantes?**) se dresser sur les souches :



Entre les mousses, des chapeaux blancs (des **Clitocybe nébuleux** ?) se dressent



© Au Fil du Thym

Je pense avoir loupé l'occasion de récupérer quelques chanterelles ☐



Les champignons n'ont pas tous la forme que l'on connaît avec un pied droit et un chapeau. Les **clavaires** (rugueuse ?) prennent des formes ramifiées grimpant vers le ciel.



Et sur les troncs les **calocères visqueuses** forment d'amusantes structures évoquant le corail ..



Dans les étonnantes couleurs que nous pouvons observer, ces ***Laccaires améthystes*** affichent un joli violet :



Et parfois, sur les bords des chemins ou dans les endroits aménagés, nous pouvons trouver différents immeuble d'habitations sur les anciennes souches, façon gratte-ciel

(avec des **Trametes versicolor** ?):



Ou façon barres d'immeubles design avec balcons intégrés ☐
(**Hypholoma fasciculare?**)



Autre matin, autre ambiance. les brumes d'automne ont envahi la forêt. Nous sommes dans une zone peuplée majoritairement de conifères, où d'autres espèces de champignons peuplent l'humus.



Sur les zones mousseuses, des familles à chapeau plat s'installent et cherchent le soleil



Nous retrouvons quelques ***laccaires améthystes*** et leur étonnant

violet



Sous les conifères se sont plutôt des chapeaux rouges qui se dégagent (**russules** ?) des épines pointent vers le ciel.





La forêt de conifères reste le terrain favori de certains champignons comme les **Coprinellus micaceus** (?) (à gauche) et les **amanites tue mouche** (à droite). Ces dernières sont aisément reconnaissables à leur chapeau rouge à pois.





En espérant que cette petite balade dans le monde des champignons vous a plu, je vous souhaite une belle soirée !