

# Idées de livres pour amateurs de Nature

Bonjour à toutes et tous,

Avec la proximité des fêtes, je voulais vous proposer un billet d'idées cadeau de dernière minute : des livres qui pourraient plaire aux amateurs de Nature. Quand on adore flâner ou randonnée dans la campagne, la nature, on apprécie les paysages et les décors, mais parfois il nous manque des clés d'interprétations pour comprendre ce que signifie une allure de plante. De même, parfois, on ne sait pas que l'on passe à côté de petits trésors. Et quelques livres bien choisis peuvent aider. Je voulais partager avec vous 5 bons livres de ma bibliothèque, à offrir ou s'offrir...

- 5 idées de livres -  
pour amateurs de Nature



## **#1 : *Face aux arbres* de C. Drénou**

Pour les amateurs d'arbres

Nous regardons tous les arbres, admirant leur forme, leur structure, leur grandeur et parfois cherchant leurs noms. Mais savons interpréter ce que nous voyons ? Estimer l'âge d'un arbre à partir de sa forme ? Deviner quelles épreuves il a passé ? Savoir s'il est en forme ? *Face aux arbres* de C. Drénou est un livre accessible à tous qui nous donne de nombreuses clés d'analyse des arbres pour savoir leur état actuel et leur évolution probable. Il indique aussi les conséquences pratiques à en tirer pour les arbres de nos jardins et pour les garder en santé.

*Avis personnel* : J'ai trouvé le livre très facile d'accès, bien illustré et ai beaucoup appris après l'avoir lu. Je le recommande clairement pour tout amateur de balade qui regarde les arbres et veut mieux les comprendre.

---

## **#2 *La cuisine des arbres* – A.Valat**

Pour les gourmands

Si nous regardons les arbres, reconnaissons profiter des arbres fruitiers, nous ne savons pas forcément que les arbres et les haies de nos campagnes regorgent de petits trésors dont on peut profiter tout au long de l'année. Aurélie propose des recettes à bases de 40 arbres ou arbustes communs (frênes, aubépine, prunier), regroupées saisons par saison. Simples ou complexes, elles permettent d'explorer une palette de préparation et de saveurs souvent peu connues

*Avis personnel* : j'avais acheté le livre par curiosité et n'avais pas été déçue : on trouve de tout, d'une recette de soupe de potimarron aux châtaignes (pour l'automne) , aux huiles parfumées aux feuilles d'arbre (pour l'été). Certaines ont été de jolies découvertes gustatives. Je conseille pour tous ceux qui veulent découvrir la cuisine sauvage !



---

### #3 – Le génie méconnu et discret des champignons – G.E.Lopez

Un must have de l'automne

Si vous faites de la chasse aux champignons l'automne, vous avez sans doute appris à les reconnaître visuellement et reconnaître leurs habitats de prédilection. Si vous souhaitez aller « sous le capot » et comprendre comment les champignons poussent, leur cycle de vie, la complexité de leur structure, du réseau (« internet ») qu'ils constituent dans le sol, ce livre vous permettra de découvrir leurs secrets.

*Avis personnel:* Le livre est agréable à lire et bien illustré. Il plutôt complet et donne un bon aperçu de la vie et du génie des champignons. Mais je le trouve parfois complexe et il faut aller sur wikipédia trouver les définitions de quelques termes. A réserver pour ceux qui sont bien motivés à comprendre les champignons

---

## 4 « L'horloge de la Nature » – P. Wohlleben

Une valeur sûre

On ne présentera pas P. Wohlleben qui a plusieurs livres à son actif sur la vie secrète des arbres et des forêts. Cet opus porte sur les différents signaux qui indiquent l'état de la météo, des plantes, des animaux. Sous nos yeux, de grands ou petits phénomènes se produisent, de nombreux indices permettent de les anticiper et ce livre donne des clés pratiques : Saviez vous par exemple que les pâquerettes sont les meilleures indicatrices de la pluie, en refermant leurs pétales quand la pluie arrive ? Si vous avez envie d'avoir un coup d'avance ou de mieux comprendre votre jardin, vous y trouverez votre bonheur.

*Avis personnel* : Comme tous les livres de P. Wohlleben, celui-ci est facile d'accès, ludique et nous ouvre les yeux sur des petits détails que nous ne voyons pas ou ne savons pas interpréter. J'ai beaucoup appris à sa lecture et utilisé nombre de ces astuces pour mieux analyser mon jardin.



## #5 – « Eloge de la Plante » – F. Hallé

Pour aller plus loin

Francis Hallé est botaniste et a été professeur à l'Institut de botanique de l'université de Montpellier. Il a plusieurs livres à son actif pour ouvrir les portes de la botanique aux amateurs. *Eloge de la Plante* est un des plus connus. Ce livre dresse le portrait des plantes de l'intérieur et de l'extérieur, de la forme et structure jusqu'à l'intérieur des cellules. Par comparaison avec le monde animal, il permet de comprendre les différences et les capacités étonnantes des plantes. Le livre comporte aussi de nombreux schémas, ce qui rends les propos accessibles

*Avis personnel* : Etant assez passionnée de botanique et ayant eu envie d'aller plus loin que les formations en ligne, j'ai trouvé dans *Eloge de la Plante* énormément d'informations qui m'ont permis de comprendre les plantes de l'intérieur. C'est bien écrit, bien structuré, assez complet et donne beaucoup d'éléments. Si vous êtes un amateur passionné de botanique, je vous le conseille les yeux fermés. En revanche il sera trop complet pour ceux qui veulent rester en superficie.

---

Et voici, 5 idées de livres pour amateurs de nature à offrir ou s'offrir. Vous pouvez aussi retrouver [quelques suggestions dans le billet ci joint, plus pour application au quotidien.](#)

En espérant que ce billet vous soit utile, je vous souhaite une bonne journée et une bonne préparation des fêtes !.

---



Idées livres amateurs nature

## [Confit de canard aux dattes, pommes et épices](#)

Bonjour à toutes et tous,

(Avec un peu de retard) Je vous retrouve ce matin pour une nouvelle idée de plat de fêtes de fin d'année. Celui-ci a été une excellente découverte d'un point de vue gustatif et d'un point de vue praticité/simplicité, donc j'espère qu'elle vous plaira.

Pour être franche avec vous, cette année, je suis complètement larguée sur la préparation des fêtes et en particulier sur la possibilité de « crash-tester » des recettes avant Noël. Le travail m'a envoyé en déplacements à droite à gauche et j'ai l'impression de passer mes week-end à courir pour au moins accomplir les tâches du quotidien. Il y a eue deux exceptions : les rochers chocolat amande (à retrouver par ici) et la recette du jour. J'ai repéré cette recette dans une vieille revue de cuisine il y a longtemps (un « elle à table » il me semble) et l'avais photographiée au cas où. Elle présentait deux avantages de taille : 1 – être à base de [confit de canard](#) – ingrédient adoré de mes gourmands – 2 – être simple à préparer.

J'ai donc profité un bout de week-end calme avec de généreuses courses au marché pour provisionner les ingrédients puis la cuisiner. Côté facilité, elle coche toutes les cases. Côté saveurs, je peux vous dire qu'elle a séduit toute ma tablée. Le confit est fondant. L'association canard-datte fonctionne du tonnerre. Les pommes et le miel apportent une note sucré-salée. Les épices la petite touche de pep's qui convient. C'est clairement une recette « valeur sûre » que j'aurais clairement plaisir à ressortir pour Noël ou pour toute autre occasion.

Je suis donc particulièrement enthousiaste à partager cette recette de confit de canard, dattes et pommes avec vous. J'espère qu'elle vous inspirera. Bonne journée ☐

*- Confit de canard -  
aux dattes, pommes et épices*



## # Recette : Confit de canard aux dattes, pommes, épices

Saison de la recette : Novembre – Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### # Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 4 cuisses de canard confites (maison ou non)
- Un peu de graisse de canard
- 200 g de dattes dénoyautées
- 2 à 4 pommes (selon la taille)
- 2 gros oignons
- 1 cuillerée à café de cannelle moule
- 1 cuillerée à café de gingembre moulu
- 1 cuillerée à soupe de curcuma moulu
- 1 cuillerée à café de coriandre
- 3 cuillerées à soupe de vinaigre de xérès
- 3 cuillerées à soupe de miel liquide
- 30 cl de bouillon de volaille ou d'eau,
- sel, poivre

### # Réalisation

- Épluchez et émincez les oignons. Lavez les pommes, retirez les trognons et coupez les en quartiers.
- Dans une sauteuse, faites chauffer la graisse de canard puis faites y dorer les oignons émincés.
- Une fois les oignons translucides, ajoutez les quartiers de pomme et faites dorer 2 minutes.
- Ajoutez les épices, poivrez, mélangez pour enrober et retirez les pommes.
- Ajouter le miel, le vinaigre, le bouillon de volaille ou l'eau puis portez à ébullition 3 minutes.
- Remettez les pommes, placez les cuisses de canard, les dattes et laissez cuire à feu doux 10 à 15 minutes.
- Laissez sur feu doux jusqu'à ce que la sauce soit légèrement sirupeuse. Salez et rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

## # Astuces

- *Variantes* : Vous pouvez remplacer les dattes par des figues ou un mélange de figues et d'abricots secs.
- *Accompagnement* : d'avis unanime de mes gourmands, des pommes de terres sautées ou des röstis sont le meilleur accompagnement.
- *A l'avance* : le plat peut être préparé 24h à l'avance et réchauffé doucement. (Note : Si vous réalisez votre confit de canard maison, faites le la veille pour être certain(e) qu'il soit suffisamment confit)
- *Grande Tablee* : Vous pouvez tout à fait réaliser cette recette pour une très grande tablee avec un x2 , x3 sur les ingrédients. Elle passera bien à l'échelle de la grande tablee sans ajouter de la difficulté.



Confit de canard, dattes, pommes, épices

## A découvrir aussi

Des idées d'accompagnement :

- [Gallettes de courge spaghetti](#)
- [Purée de potimarron](#)
- [Pommes de terre tapées](#)



Purée de potimarron

---

## [DIY- Un centre de table nature pour Noël](#)

Bonjour à toutes et tous,

Ce matin je vous retrouve pour un de ces Do It Yourself / bricolage « à la sauce Mc Gyver » pour Noël. Vous êtes nombreu(-ses)(-x) à les apprécier donc j'espère que cette idée de dernière minute vous inspirera.

Comme échangé sur un précédent billet, cette année je suis « à la ramasse » pour la préparation des fêtes et le test de recettes comme d'idées de décorations. Le sapin a bien trouvé sa place dans le salon début décembre, mais pour le reste me retrouve ce week-end du 20-21 décembre à établir le menu complet pour 8 convives et finir la décoration de la maison. C'est là que j'apprécie d'avoir stocké dans mes papiers / cartons des idées testées les années précédentes, comme le centre de table que je vous propose ici.

Le concept (initialement déniché sur Pinterest il y a deux ans) est ultra simple : Si vous avez :

- une tranche de bois ou une vieille planche de bois
- quelques petits branchages
- quelques décorations de Noël légère
- et un conjoint capable de percer quelques trous dans la planche

En 10 minutes, vous avez un centre de table décoratif et naturel. Je l'avais réalisé il y a deux ans pour les fêtes et entendu du « *Tu as trouvé cela chez Ikea ? Non, dans mon jardin !* ». L'idée avait été stockée dans mes papiers, sans avoir eu le temps de la publier.

Allant la refaire dans quelques heures, je partage le concept avec vous.. en espérant que cela vous inspirera. Bonne journée !



- DIY : Centre de table pour Noël -

## **DIY : Centre de Table de Noël Nature**

### **Matériel**

- 1 tranche de bois ou une petite planche
- 1 perceuse
- quelques petits branchages
- (Facultatif) petites graminées
- Décorations de Noël légères (boules en plastique, cheveux d'anges..)

### **Réalisation**

- Dans la tranche de bois, percez des trous de taille suffisante pour glisser vos branchages et idéalement les coincer.
- Si vous souhaitez pouvoir déplacer régulièrement le centre de table, sur la face du dessous, placez un peu de scotch pour former le « fond » des trous.
- Insérez des branchages dans les trous (cf. ci dessous)



- Répartissez vos décorations de Noël dans les branchages ou sur le sol du centre de table. Pour ma part j'ai opté pour
  - 3 boules dans les branches
  - Des cheveux d'ange au sol pour la brillance,
  - une pomme de pin au sol pour un côté nature.
  
- Disposez votre centre de table à l'endroit désiré.

## Astuces :

- Même si cette décoration est nommée centre de table, vous pouvez l'utiliser pour décorer une table basse, un buffet,...
- Pour les branches, privilégiez des branches d'arbres ou arbustes assez droites et dures (prunier, orme, aubépine). Évitez les branches pliables facilement (cornouiller...)
- *Variante* : Pour décorer votre centre de table, vous pouvez aussi opter pour peindre les branches avec de la peinture brillante.
- Recyclage : A la fin des fêtes, placez les branches au compost, rangez les décorations de Noël et placez la tranche de bois au grenier. Vous pourrez la ré-utiliser pour d'autres occasions.



Centre de table Nature pour Noël

## [Rochers chocolat amande](#)

Bonjour à toutes et tous,

Cette recette ne sera sans doute pas celle qui présentera le mieux pour les fêtes mais je peux vous assurer que c'est une petite bombe de gourmandise. ☐

Pendant la période des fêtes, j'apprécie énormément de pouvoir préparer et offrir des **biscuits de Noël**. Sablés, au chocolat, ou épicés, ils sont toujours la petite attention qui marque la période festive. En revanche, je ne m'aventure que rarement dans tout ce qui est **truffes aux chocolat**, mes premiers essais ayant été un échec. Néanmoins, mes plus-si-petits gourmands étant dans une période chocolat cette année, il m'a fallu reconsidérer l'affaire.

L'autre jour, en cherchant justement une bonne recette de truffes, j'ai retrouvé dans un « vieux » bouquin une recette de **rochers au chocolat** à 2-3 ingrédients : du chocolat, des gavottes, et de la pâte à tartiner. La simplicité enfantine de la recette m'a plu, comme sa gourmandise. Ni une, ni deux, j'ai provisionné les gavottes et tenté. Petite adaptation néanmoins, à la place de la pâte à tartiner, une simple purée d'amande. Si visuellement le résultat n'est pas exceptionnel, je peux vous assurer que cela a régalé les plus si petits gourmands et tous les visiteurs de passage. Chocolat amande croustillant à un petit (grand) goût de « reviens-y » tellement c'est bon. Mes rochers n'ont donc pas fait long feu.

Je voulais donc partager cette recette de rochers chocolat amande avec vous, en espérant que cela vous inspirera. Vous pouvez aussi remplacer la purée d'amande par de la purée de noisette si vous préférez. Bonne journée !



## Recette : Rochers chocolat amande

Temps de réalisation : 15 Minutes

### Ingrédients :

Pour 12-15 rochers (selon la taille)

- 200 g de chocolat noir
- 150 g de gavottes
- 50 g de purée d'amande.

### Réalisation :

- Dans un saladier, placez les gavottes et écrasez les en petites miettes.
- Faites fondre le chocolat. Une fois fondu, mélangez la purée d'amande.
- Versez le chocolat sur les gavottes et mélangez pour bien enrober.
- A l'aide de cuillères, formez des petits tas que vous placez dans des caissettes ou sur une plaque de cuisson four.
- Laissez bien refroidir avant de déguster.

### Astuces :

- Privilégiez un chocolat de couverture, ou un chocolat type côte d'or. Evitez le chocolat patissier.
- Si le chocolat noir est trop fort pour vous, mélangez avec 100 g de chocolat noir, 150g de chocolat au lait.
- Variante : Remplacez la purée d'amande par de la purée de noisette ou de sésame.



Rochers chocolat amande

---

## [Gratin de chou fleur à la moutarde à l'ancienne](#)

Bonjour à toutes et tous,

Je vous retrouve ce matin pour une recette de saison que vous pouvez aussi bien utiliser pour le quotidien qu'en accompagnement de menus de fête. Si vous appréciez la simplicité, venez. ☐

Dès qu'arrive Novembre, mes gourmands deviennent amateurs de [chou fleur](#). Ils l'apprécient autant cuisiné en galettes qu'en poêlée, et présentent une nette préférence pour le « classique » gratin de chou fleur bien réconfortant. La saveur douce du chou mélangé au fondant d'une béchamel a souvent un côté rassurant qui sied aux soirées d'hiver. Ayant plusieurs dizaines (centaines ?) de ces gratins au compteur, j'ai testé différentes variantes afin de trouver une qui se hisse dans le haut de la cuisine de ménagère. C'est l'exemple de celui-ci.

Ce gratin de chou fleur se distingue par deux éléments : 1) La béchamel est fortement allégée en texture en remplaçant la farine par de la maïzena. 2) la

sauce est parfumée avec de la moutarde à l'ancienne qui apporte une petite touche piquante et poivrée. Ce gratin est un de mes petits succès, et marche toujours très bien auprès des amis ou des repas festifs.

J'avais donc envie de partager l'idée avec vous. J'espère que cela vous plaira ou vous inspirera.

Bonne journée !

*- Gratin de chou fleur -  
à la moutarde à l'ancienne*



Gratin de chou fleur à la moutarde à l'ancienne

## Recette : Gratin de chou fleur à la moutarde à l'ancienne

Saison de la recette : Octobre à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

### # Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 beau chou fleur ou 2 petits
- 500 ml de lait
- 100 g de crème
- 30 g de maïzena
- 1 grosse cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne
- noix de muscade
- sel, poivre

### # Réalisation

- Détachez les fleurettes de chou fleur puis lavez les soigneusement
- Faites les cuire à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles aient la texture que vous appréciez : Comptez 10-15 minutes pour une texture croquante, 20 à 25 minutes pour une texture fondante.
- Égouttez le chou-fleur puis déposez dans un plat à gratin. Salez et poivrez légèrement.
- Dans une petite casserole, placez le lait, la crème, la maïzena, la moutarde, sel, poivre, noix de muscade puis mélangez au fouet.
- Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que la préparation prenne.
- Versez la crème sur le chou fleur en répartissant de manière à bien couvrir tout le plat. (1)
- Enfournez pour 20-25 minutes à 180°C (en haut du four pour que cela gratine).

Servez chaud.

### # Astuces

- (1) A l'avance : si vous voulez préparer le gratin à l'avance et le réchauffer au dernier moment, arrêtez vous à cette étape. Il faudra sans doute cuire au four pendant 30-35 minutes pour tout réchauffer.
- Variante : Si vous souhaitez un gratin où le goût du chou-fleur est fortement adouci pour des petits gourmands ou pour accompagner un plat

doux, ajoutez 1 cuillerée à soupe rase de miel d'acacia.

- *Version végétale* : Vous pouvez remplacer le lait et crème de vache par du lait/crème d'avoine ou d'amande.
- *Accompagnement de* : Viandes blanches, canard pour les amateurs de viandes.



Gratin de chou fleur à la moutarde à l'ancienne

## [DIY – Palets de cire parfumés](#)

Bonjour à toutes et tous,

Est-ce que vous aussi, vous envisagez toujours d'offrir des petits cadeaux faits maison pour les fêtes ? Pour ma part, j'apprécie toujours d'amener un petit quelque chose « fait main » – souvent en plus du cadeau officiel -. Et je profite des week-end pluvieux de novembre-décembre pour trouver des idées et les réaliser.

Il y a peu, en fouillant sur internet, j'ai découvert le concept des palets de cire parfumés et décorés. Il s'agit simplement de petits objets en cire,

parfumés aux huiles essentiels et décorés d'éléments que l'on trouve dans nos tiroirs à épices ou nos jardins (grains de lavande, aiguilles de sapin..) (cf. [source ici](#)). Ils s'utilisent en décoration ou pour parfumer les placards. La préparation était enfantine, les plus-si-petits et gourmands et moi même nous sommes prêtés au jeu du « banc de crash-test pour Noël » un de ces quatre. Le résultat s'est avéré plus agréable qu'attendu : C'est simple, c'est joli, c'est utile... et les quelques « VIP » qui ont reçu les premiers ont tout à fait apprécié.

Avant de refaire 'la grande tournée pour Noël », j'avais envie de partager ce tutoriel des palets de cire parfumés avec vous. Vous pouvez tout à fait les ajuster avec ce que vous avez dans vos placards, en terme de parfums, de colorant, de décoration. J'espère que cela vous inspirera. Bonne journée !

- DIY : Palets de cire -  
parfumés



---

# # DIY – Palets de cire parfumés

## Matériel

Pour 12 à 15 palets selon la taille des moules

- 150 g de cire de soja ou d'abeille.
- **Huiles essentielles** : 100 gouttes au total (exemples : sapin, orange douce, cannelle, lavande).
- Éléments de décoration des palets :
  - épices: étoiles de badianes (ou « pétales »), baies roses, clou de girofle,...
  - aiguilles de sapin, d'if, cenelles (fruits de l'aubépine), ...
  
- Facultatif : si vous souhaitez les suspendre : de petits rubans

## Ustensiles

- Petits moules en silicone (formes rondes, étoiles).
- **Colorant** jaune : 1 cuillerée à soupe de curcuma
- **Bain-marie** : casserole + bol résistant à la chaleur.
- **Bâtonnet ou cuillère** pour mélanger.

## Préparation

1. Préparez à l'avance vos éléments de décoration
2. **Peser la cire** puis faites la fondre au bain-marie à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit complètement liquide. **Ne pas** chauffer directement dans une casserole pour éviter de brûler la cire.
3. Ajoutez le colorant, les huiles et essentielles, et mélanger jusqu'à homogénéité.
4. **Retirez du feu** et versez **dans les moules** jusqu'à une épaisseur d'environ 1/2 cm. Faites attention d'éviter les bulles d'air
5. Si vous souhaitez ajouter des éléments de décoration :
  - Attendez que la cire commence à figer
  - SEULEMENT lorsque la cire figer sur les bords , placez vos éléments
  - Ne les bougez pas une fois déposés



1. **Laisser refroidir** complètement à température ambiante pendant plusieurs heures jusqu'à durcissement total.
2. **Démouler délicatement** une fois la cire bien prise. Si les bords accrochent, placez les moules quelques minutes au réfrigérateur pour faciliter l'extraction.
3. Facultatif : Si vous souhaitez les suspendre, vous pouvez percer le haut d'un palet, insérer un petit ruban et faire un noeud.



## Astuces

- **Usage** : En décoration à placer dans un tiroir, sous un coussin ou dans une boîte à linge »).
- **Sur les huiles essentielles** : Tentez les combinaisons **sapin + orange** (festif), **lavande + bois de cèdre** (apaisant), **cannelle + orange** (chaud et gourmand).
- **Intensité du parfum** : si vous voulez un parfum plus discret, réduisez le nombre de gouttes. Pour un effet plus marqué, augmentez légèrement, sans dépasser les recommandations du fournisseur de cire.
- **Conservation** : conservez les palets à l'abri de la lumière et de la chaleur; ils se gardent plusieurs mois.
- **Emballage cadeau** : glissez 2-3 palets dans un petit sachet en tissu ou une boîte kraft, ajoutez une étiquette personnalisée et un petit conseil d'utilisation.



Palets de cire parfumés maison – Au Fil du Thym

## [Biscuits gingembre cannelle](#)

Bonjour à toutes et tous,

Nous sommes arrivé(e)s au premier week-end de l'Avent. Avec lui, le blog transite en mode « Noël » et nous allons partager ensemble cette joyeuse période de (préparation de) fêtes. Je ne sais pas vous, mais j'accueille cette « magie de Noël » avec beaucoup de contentement. Dans un contexte morose, avoir la capacité de s'émerveiller des décorations scintillantes ou de la Nature givrée de décembre fait du bien. ☐

Comme chaque année, donc, je vous propose d'ouvrir la période de Noël avec des gourmandises et des petits biscuits. Pour être franche, ceux proposés aujourd'hui ont été tentés un week-end gris début d'automne mais ils sont si délicieux et si réconfortants qu'ils garniront mes paniers de biscuits 2025. Leur concept est simple : de généreux biscuits sablés, faciles à préparer, mais avec la chaleur des épices, J'avais trouvé l'idée de base par ici, et ai adapté à ma « sauce » avec une pointe d'amande pour la finesse.

A la dégustation, nous nous sommes tous régalés de la première à la dernière bouchée. Les biscuits ne sont pas très sucrés. Ils disposent de la dose

d'épice adaptée pour relever le goût sans saturer. Leur grande taille donne de la gourmandise. Et j'ai su direct qu'ils seraient refaits pour Noël.

Allant sans doute les re-préparer ce week-end, je voulais partager avec vous la recette de ces biscuits gingembre cannelle. J'espère qu'elle vous réglera autant que nous. Bonne journée !

- Biscuits gingembre cannelle -



## # Recette : Biscuits gingembre cannelle

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

### # Ingrédients

Pour 6-8 personnes

- 170 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 1 oeuf
- 80 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 cuillerée à café de gingembre moulu
- 1 cuillerée à café de cannelle moulu
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel

### # Réalisation

- Sortez le beurre du réfrigérateur et coupez le en petits morceaux. Pesez tous vos ingrédients.
- Travaillez le beurre de manière à le transformer en pommade. Ajoutez le sucre puis mélangez jusqu'à bien l'incorporer.
- Ajoutez l'oeuf et homogénéisez la préparation.
- Ajoutez toutes les poudres : farine, poudre d'amandes, épices, levure, sel et travaillez la préparation pour homogénéiser.
- Farinez le plan de travail, étalez la pâte en gardant une épaisseur de 4-5 mm.
- Découpez de grands biscuits à l'aide d'un cercle de cuisine ou d'un verre retourné. Placez ces biscuits sur une plaque de cuisson four.
- Enfournez pour 15 minutes à 180°C (four préchauffé).

### # Astuces

- *Variantes* : vous pouvez adapter les épices à votre convenance en ajoutant un
- Sur la découpe : former de gros biscuits donne un côté gourmand à la recette. Vous pouvez aussi, à convenance, découper en plus petits biscuits avec d'emporte-pièce. Réduisez le temps de cuisson de manière appropriée.

- Conservation : Plusieurs mois.



Biscuits gingembre cannelle

## Poisson en crumble, citron et parmesan

Bonjour à toutes et tous,

Alors que le fil du temps nous rapproche de l'hiver, mes recettes changent. Les soupes ont déjà fait leur grand retour dans les dîners, les mijotés redeviennent courants, et toute recette se tente d'une note de réconfort. – Je ne vous parle pas de la hâte que j'ai de retrouver les épices de Noël, nous aurons tout loisir d'en discuter en décembre ☐ – Mes tendances de cuisine changent aussi lorsqu'il s'agit de cuisiner du poisson : les simples « filets passé à la poêle » ont tendance à évoluer vers des recettes un peu plus élaborée comme celle du jour : façon crumble.

Les **crumble salés** ont je trouve beaucoup d'avantages : *un* : être assez faciles à préparer, *deux* : changer complètement de nos classiques, *trois* : avoir toujours cette touche de gourmandise empruntée de la pâtisserie. Avec

le poisson, ils sont une excellente option pour apporter du fun sans sortir « l'artillerie lourde » de la panure / friture. Cette recette de **poisson en crumble citron et parmesan** est un classique du genre : le citron relève le poisson, le parmesan apporte une note fromagère et salée. L'ensemble « fonctionne » bien ensemble et se prépare en 20 minutes. Comme dirait un certain G.C : « *What else ?* »

Cela me fait donc plaisir de partager cette recette de poisson en crumble avec vous, pour nos jours d'automne, hiver, ou même toute autre occasion dans l'année. J'espère que l'idée vous plaira. Bonne journée !

- Poisson en crumble -  
citron et parmesan



## Recette : Poisson en crumble, citron et parmesan

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

### # Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 600 g de julienne, de lieu noir ou encore de perche du Nil .
- 80 g de farine
- 20 g de parmesan
- zestes d'un demi citron
- 60 g de beurre
- sel, poivre
- 2 échalotes
- 3 cuillerées à soupe de vin blanc
- 1 ou 2 cuillerée(s) à soupe d'huile d'olive

### # Réalisation

- Dans un gros bol, mettez la farine, le parmesan, les zeste de citron et le beurre coupé en petits morceaux. Salez et poivrez. Écrasez les morceaux de beurre et mélangez les au restes des ingrédients de manière à former une pâte homogène. Réservez
- Épluchez et hachez les échalotes.
- Sortez vos filets de poisson, placez les dans un plat à gratin (plutôt étroit), salez, poivrez et parsemez de quelques zestes de citron.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle puis une fois celle ci chaude, faites revenir les échalotes le temps qu'elle soient translucides. Placez les échalotes sur le poisson. Répartissez le vin blanc dans le plat de poisson.
- Émiettez la pâte à crumble sur les filets de poisson
- Enfournez pour 20-25 minutes à 180°C selon la taille de vos filets. Servez chaud

### # Astuces :

- *Accompagnement* : selon la saison, une purée de potimarron, une poêlée de carottes, des courgettes sautées ou encore du riz.
- *Sur le choix du poisson* : privilégiez un poisson blanc, idéalement en filets épais. Évitez les morceaux trop fin qui pourront sur-cuire.

- *A l'avance* : Vous pouvez pré-préparer le plat 24H à l'avance: Faites la préparation du plat sans le cuire, réservez au réfrigérateur. Puis cuisez le au dernier moment.



© Au Fil du Thym

Poisson en crumble, citron et parmesan