

Croustade aux pommes

Bonjour à toutes et tous

En débarquant dans la région Toulousaine / Gersoise, une des premières spécialités que j'ai repérée dans les boulangeries locales est la croustade aux pommes. C'est une tourte aux pommes très répandue dans tout le Sud-ouest, de l'occitan *crostada* = croûte

Polenta crémeuse aux poireaux

Bonjour à toutes et tous,

Sur l'hiver – déménagement aidant – je compte partager avec vous une large variété de recettes « vide placard ». Un exemple concerne la polenta, une semoule de maïs, très répandue côté Savoie/Italie, souvent prisée en hiver.

Cake aux dattes et raisins secs

Bonjour à toutes et tous

Peut être connaissez vous le phénomène de disposer de placards de cuisine trop remplis, et surtout d'éléments non habituels. Lors du dernier rangement, c'est ainsi que j'ai retrouvé masse provisions de fruits secs et fruits séchés, notamment des dattes et des raisins secs

Joues de porc à la moutarde à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous

Alors que nous avons changé de région, nous avons changé nos habitudes de courses et fait belle parts aux marchés. Si côté fruits et légumes j'ai testé différents étals avant de trouver mon bonheur, côté viande, mon mari est tombé direct sur un excellent boucher.

Premiers signes du printemps

Bonjour à tous et toutes,

Même si le temps a bien fraîchi, les douces journées des derniers week-end ne vous ont sans doute pas échappées. Cette douceur fait prendre à la nature des petits airs printaniers au point où les jonquilles sortent de terre et les premiers arbustes fleurissent. Si en semaine il n'est pas possible pour moi de profiter de ce temps , le week-end je tente de battre la campagne et regarder ce printemps naissant.

Dans les prés, les bords de route, les haies, tout se teinte de blanc, de rose poudré, de ce « rose prunier » si particulier. Quand en plus le départ en balade se fait à l'aurore, difficile de ne pas rester admiratif devant les teintes roses du ciel, de la ligne blanche des Pyrénées au loin..J'avais envie de vous partager ici quelques clichés attrapés de-ci de-là lors de mes promenades des derniers week-

end. Je ne me lasse pas de la beauté des vallées du Gers ☐

Partir à l'aurore, lorsque le ciel est rose poudré :



S'émerveiller bien vite des similitudes entre le rose prunier et le rose du ciel



Le printemps semble se rapprocher alors que les pruniers roses commencent à fleurir :





Un autre matin. Je pars avant l'aube et grimpe bien vite au
dessus des collines, tenter de capturer le lever de soleil.
Les vallées sont sous les brumes et le givre



© Au Fil du Thym

Encore quelques pas, activer l'appareil photo au bon moment !



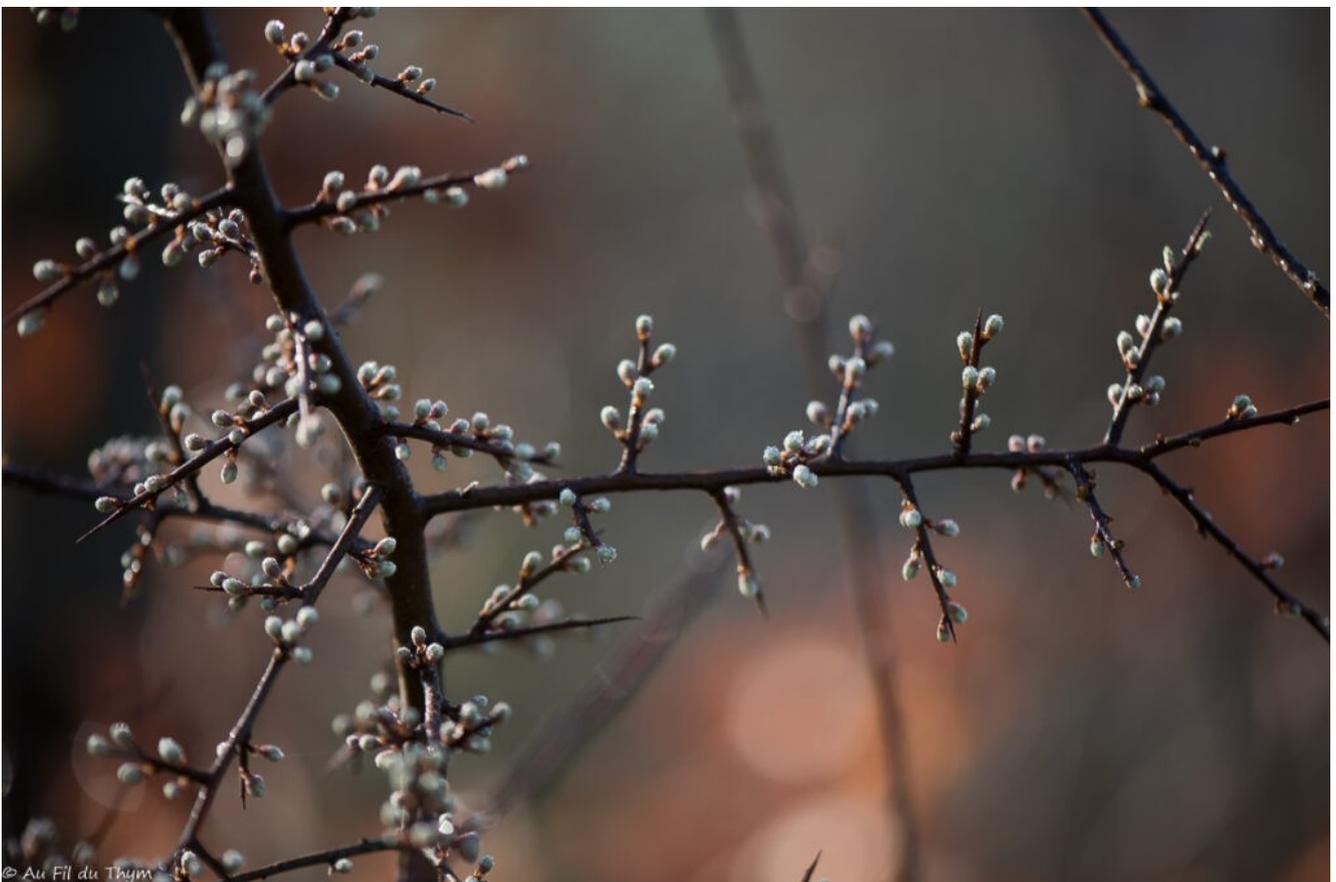
© Au Fil du Thym

Sous le soleil, les champs prennent des teintes dorées



© Au Fil du Thym

Avec le soleil, les bourgeons à fleurs des pruneliers ressortent



© Au Fil du Thym

Alors que le soleil monte, les vallées s'illuminent



La ligne de crête des Pyrénées disparaît



Et dans les arbres, les premières fleurs des pruniers apparaissent.





Merveilles (beignets du Sud-Ouest)

Bonjour à toutes et tous

Mes petits (plus trop petits d'après un d'ailleurs..) gourmands portent bien leur surnom, car il ne manquent pas une

occasion de me suggérer des gourmandises. C'est carnaval dans leur école (...)

Pavlova à l'orange et grenade

Bonjour à toutes et tous

Dans les desserts qui en jettent visuellement sans être complexes à réaliser, la pavlova occupe une place de podium: . C'est un dessert composé d'une meringue généreuse, de crème, d'une garniture de fruits ou d'autres condiments.

Petits pains fourrés au bleu

Bonjour à toutes et tous,

Que diriez vous d'une amusante recette d'hiver pour déguster le fromage autrement ? Si vous avez des amateurs de pains apéritifs, elle pourrait leur plaire.

L'avantage des courtes journées d'hiver est qu'elle laisse le temps pour s'adonner à la cuisine. C'est le bon moment pour tenter pains, pâtisseries, entremets qui peu longuets en attendant que le soleil se lève ou lorsque la nuit est tombée. Ces jours là, je tente souvent de [la boulange](#) pour ne pas perdre la main. Mes gourmands étant amateurs de pains apéritifs (dont le plus haut représentant est le *préfou*), ils sont souvent preneurs de ces essais.

Dernièrement, je me suis ainsi amusée à préparer des petits pains fourrés au fromage et plus particulièrement au [bleu](#)

d'Auvergne. Ce bleu est parfait en garniture de quoi que ce soit, alliant le goût fort du bleu et le crémeux. Quelques graines de pavot sur le dessus complètent les saveurs. Sans être compliqués, ces petits pains sont très gouteux et parfaits pour un apéritif. Mes gourmands se sont régalés.

Je voulais donc partager la recette de ces pains fourrés. j'espère que cela vous plaira.



- PETITS PAINS FOURRÉS -
AU BLEU

Petits pains fourrés au bleu



Une recette facile de petits pains fourrés bleu d'Auvergne. Gourmands et savoureux, ils seront parfaits pour l'apéritif ou les brunchs

Pour 10 à 12 petits pains environ

Pour la pâte:

- 500 g de farine de blé semi complète
- 325 g d'eau
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 7 g de sel fin

Pour la garniture:

- 250 g de roquefort
- 2 à 3 cuillérées à soupe de graines de pavot

Étape 1 : Préparation de la pâte

1. Délayez la levure de boulangerie dans l'eau tiédie.
2. Dans le bol de votre batteur, mettez la farine et le sel et lancez un pétrissage à faible vitesse.
3. Tout en pétrissant, ajoutez l'eau 1/4 par 1/4 et laissez

la pâte s'agglomérer. Laissez pétrir jusqu'à ce que la pâte à pain soit bien homogène, élastique et se soit décollée des bords du robot

4. Formez alors une boule et laissez reposer pendant 1 bonne heure dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que la pâte ai doublé de volume

Étape 2 : Façonnage

1. Une fois la pâte levée, récupérez la et dégazez la en appuyant avec la paume de la main jusqu'à avoir une galette épaisse.
2. Séparez en 10 à 12 pâtons, étalez chacun en un cercle d'un demi centimètre d'épaisseur.
3. Répartissez le fromage sur le centre des pâtons
4. Rempliez la pâte pour enfermer le fromage, retournez les puis disposez sur les plaques de cuisson. Parsemez de graines de pavot
5. Laissez pousser encore 1 heure ou jusqu'à ce que cela double de volume.

Étape 3 : La cuisson

1. Placez une coupelle d'eau dans le four, chauffez le à 200°C, puis faites y cuire les petits pains pendant 20 à 25 minutes

- **Variante** : Vous pouvez remplacer le bleu d'Auvergne par de la fourme d'Ambert, bleu du Vercors-sassenage ou du roquefort.

Apéritif

Française

pains fourrés bleu



© Au Fil du Thym

Petits pains fourrés au bleu d'Auvergne