Rétrospective 2024 & petits bonheurs

Bonjour à toutes et tous,

En ce dernier jour de l'année 2024, je vous propose de reprendre nos habitudes et de faire une rétrospective joyeuse d »Au Fil du Thym » sur 2024 et des billets que j'ai eu le plus de plaisir à partager avec vous.

Après un 2023 compliqué, 2024 a permis de renouer avec un « rythme de croisière » sur le blog. De nombreux anciens billets ont retrouvé leur ancienne place, des nouveautés sont venues toutes les semaine. Cela a été tendu en coulisses (les enm#### de la vie personnelle et professionnelle n'ont pas de fin ;)) mais j'ai fait mon possible pour que l'esprit de légèreté et de nature du site reste intact. Nous avons donc traversé ensemble l'année, ses saisons et ses accros, le tout dans la bonne humeur.

En terme de statistiques, 2024 cela a été:

- 72 billets
- 38 recettes
- 7 balades botaniques
- 5 DIY décoration à la sauce « McGyver nature »

et le retour du compte instagram du site : **@aufilduthym**

Je vous propose donc de terminer l'année ensemble et dans la gaieté, avec cette rétrospective 2024 pour évoquer nos petits bonheurs. N'hésitez pas à partager les vôtres en commentaires que nous terminions tous l'année dans la bonne humeur.)

Janvier > Balade Botanique d'hiver

Janvier nous a emporté dans une étonnante balade botanique d'hiver, à la découverte des couleurs de saison. Loin d'être gris et terne, l'hiver recèle de jolies couleurs, si on sait chercher…

Février > Le gâteau de crêpes au citron

Février et la chandeleur invitent toujours à cuisiner des crêpes. 2024 fut l'occasion d'essayer mon tout premier gâteau de crêpes, version citron. Un régal pour les yeux et pour les gourmands.

Gâteau de crêpes au citron

Mars > Une année à flans

2024 à été une année à *flans* côté publications de recette et j'en compte pas moins de 3 réparties au fil de l'année. Mais celle qui vaut le plus le détour est le flan pâtissier publié en Mars. C'est une version « améliorée » pour être plus crémeuse et moins bourrative que l'originale. (et itérée 3-4 fois par an).

Flan pâtissier crémeux

Avril > Balade dans les jeunes feuilles

Je n’ai pas caché mon plaisir à écrire puis publier certaines balades botaniques en 2024 (dont la fameuse balade botanique *à poils* d’août). Ce fut particulièrement le cas de celle d’Avril 2024 à la découverte des toutes jeunes feuilles des arbres. Ces instants fugaces de vert tendre sont si éphémères que cela fut une chance de les voir et de pouvoir vous les montrer.

Feuilles d’érable champêtre en débourrement

Mai > Plateau du Guilhaumard

Les ponts de mai sont un des rares moments dans l’année où ma famille arrive à prendre des vacances. Cette année, nous sommes retournés dans l’Aveyron, proche des Causses du Larzac et du plateau du Guilhaumard. Ce plateau est un des « hotspot » de biodiversité florale et d’orchidées sauvages, alors imaginez le plaisir que j’ai eu à l’arpenter de nouveau. Vous avez pu retrouver quelques photos sur les billet dédié.

Anémones pulsatiles

Juin > Le plaisir des tartes d’été

Le bonheur de vos convives de toujours ou de passage se joue parfois à pas grand chose : de bons fruits et légumes, une bonne recette qui les met en valeur, une idée toute simple mais qui marche. C’est un peu le teaser de cette délicieuse tarte rustique aux abricots et romarin, simple, efficace, et qui sera refaite en 2025, 2026..

Tarte abricots romarin façon tarte rustique

Juillet> Une infusion sauvage

Même si le rush du quotidien prends souvent le dessus, je tente de garder quelques moments de flânerie sur internet ou dans mes livres de cuisine sauvage. Cela m'a permis de découvrir que l'on peut réaliser une délicieuse infusion fleurie au fenouil sauvage, que vous avez retrouvé sur le blog en juillet. Franchement, tentez là en 2025. :)

Infusion dorée fenouil sauvage

Août > Le DIY des fleurs séchées maison

Les habitués doivent connaître la section de billets surnommés les *« DIY McGyver »* (i.e. les objets de déco formés avec un trombone, un post-it, une feuille d'arbre…). Dans cette thématique, sur fin Août, j'ai pu partager la méthode pour réaliser des fleurs séchées maison « en mode flemmard ». Avec des fleurs d'été bien choisies, cela permet de créer des bouquets décoratifs et durables. Celui en photo ci-dessous décore toujours la maison

Bouquet fleurs séchées maison

Septembre > La simplicité

La simplicité en cuisine a parfois beaucoup de bon et cette recette en est un parfait exemple. Prenez du pain, du fromage frais, des tomates crues et cuites, puis vous obtenez de délicieuses tartines-repas d'été. C'est la meilleure recette spéciale flemmards du cru 2024

Tartines de fromage frais et tomate

Octobre > La randonnée du sentier de Bonas

Le hasard des (~~ennuis familiaux~~) évènements nous a conduit en Haute Loire courant Octobre. Si les activités d'après midi étaient chargées, elles m'ont laissé quelques matinées pour aller randonner dans ces magnifiques paysages de moyenne montagne. Je me souviens encore de la randonnée du Pic de Lizieux et son arrivée au sommet sous un grand soleil d'automne. Vous pouvez retrouver la sortie sur ce billet.

Novembre > Champignons

Courant novembre, nous sommes partis pour une balade à hauteur d'humus découvrir la diversité des champignons d'automne et de haute Loire. Peut être comme vous, j'étais loin de m'imaginer une telle richesse de formes et de couleurs.

Décembre > Le pain d’épices aux amandes

Pour finir cette rétrospective 2024, arrêtons nous sur décembre. Décembre a (comme chaque année) vu le blog transiter en mode fêtes de fin d’année avec un planning de publications accéléré. Je crois que ma plus grande satisfaction de la période est d’avoir enfin réussi à partager avec vous la délicieuse recette du pain d’épices aux amandes. C’est la recette qui m’a (voire nous a) réconcilié avec le pain d’épices et que j’itère tous les ans.

Pain d’épices amandes

J’espère que cette rétrospective 2024 vous aura plu et rappelé quelques bons souvenirs. N’hésitez pas à partager les vôtres en commentaires que nous terminions tous l’année dans la bonne humeur.

Bonne journée et à demain en 2025 !