



4 idées de recette d'automne

La saison de l'automne est ma saison préférée ! C'est une saison magique pour moi. L'ambiance est au cocooning sous la couette en regardant des films fantastiques ou en balade dans la forêt qui change de couleur pour cueillir des champignon de saison ou encore pour peindre des aquarelles au chaud devant un bon jus de pomme chaud au épice.

Quoi de mieux pour passer de merveilleux moments au chaud que de concocter de bon petits plats de saison ?! Sur cette page vous pourrez retrouver quelques une des recettes que je réalise régulièrement à l'automne. Ce sont des recettes personnels mais aussi trouver au fil du temps. L'odeur des plats vient parfaire l'ambiance générale que c'est bien l'automne et cela met du baume au coeur.

Je vous souhaite une bonne lecture et bonne dégustation.

Omelette de la forêt

Temps total: 10 min

Temps de cuisson: environ 2 min

Nombre de personne: 1

Ingrédients :

- 2 Oeufs /personnes
- 4 à 5 Champignons (cèpes, pieds de mouton, pleurotes ou champignons de paris)
- 1 poignée Gruyère râpée
- persil

Les étapes:

1. Couper et nettoyer les champignons en lamelle. Préchauffer votre poêle avec un peu d'huile d'olive ou une noisette de beurre. Une fois chaude mettez les champignons à cuire.
2. Pendant ce temps dans un saladier casser les oeufs et battez-les. Ajoutez-y le gruyère râpée et remuez le tous. (Si vous souhaitez vous pouvez ajouter une petite pointe de crème)
3. Remuez vos champignons et ensuite ajouter le mélange oeufs gruyère dans la poêle (attendre que les champignons soit un peu doré. Si vous souhaitez une omelette façon oeufs brouillé : retournez régulièrement l'omelette afin que le coeur soit moelleux : Si au contraire vous souhaitez qu'elle soit bien cuite : laissez grillé le dessous quelques minute puis retourner pour cuire l'autre côté. vous
4. Vous pouvez servir sur du riz avec un saladé, c'est délicieux.

Cette recette est très facile et rapide à réaliser. J'adore la faire le dimanche en rentrant de notre cueillette matinale. Quand on revient de la forêt en automne on à froid et on est mouiller du coup on ne veut qu'une chose ce mettre au chaud et manger quelque chose de rapide et l'omelette de la forêt est ma recette de prédilection.

Je vous souhaite une bonne dégustation !

Notes :



Courges Little Jack au four

Temps total : 36 min

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 26 min

Nombre de personnes : 1

Ingrédients :

- 1 Courge Little Jack
- 1 Oeufs
- 2 - 3 Lardons
- 1 gousse d'ail
- Une petite pincé de gruyère râpée
- Sauce soja
- Poivre
- Sel
- Curcuma
- Huile d'olive
- 1 pointe de crème

Les étapes :

1. Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 6).
2. Lavez les courges puis coupez le haut pour en faire un chapeau. Enlevez les graines avec une cuillère et mettez les à sécher si vous souhaitez les ré-utiliser pour l'année suivante.
3. Placez-les dans un plat qui va au four puis garnissez-les d'un filet d'huile d'olive, d'ail coupé en petit dé, d'un pincé de curcuma, sel, poivre, les lardons, la sauce soja et la crème.
4. Cassé l'oeuf dessus et ajoutez la pincé de gruyère râpé. Recouvrez avec le chapeau pour que cela mijote.
5. Enfourez pendant 26 min sous surveillance régulière.
6. Quand c'est cuit sortez les du four et servez avec une poêler de carotte et un peu de riz.

Pour cette recette illustre à merveille l'automne. Les mini citrouille sont presque magique. Chaque fin d'été j'attends l'automne avec impatience pour voir arrivé les premières Courges Little Jack.

Je vous souhaite une bonne dégustation !

Notes :



Tarte aux pommes et à la Cannelle

Temps total : 2H05

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1H35

Nombre de personnes : 4

Ingrédients :

- 1 Pâte feuilletée
- 6 Pommes
- 20 g beurre demi-sel
- 1 sachets de Sucre vanillé
- 1 c. à soupe de cannelle en poudre

Les étapes :

1. Épluchez les pommes, épépinez-les et coupez 3 pommes en gros cubes.
2. Faites fondre le beurre dans une cocotte et faites-y revenir rapidement les morceaux de pomme.
3. Ajoutez la moitié de la cannelle, le sachet de sucre vanillé et un fond d'eau. Laissez cuire à feu doux 35 min environ, jusqu'à ce que les pommes soient bien cuites et qu'il n'y ait plus d'eau. Écrasez alors les pommes afin d'obtenir une purée grossière.
4. Préchauffez le four à 180°C. Garnissez un moule à tarte avec la pâte feuilletée et piquez-la. Détaillez le reste des pommes en lamelles moyennes. Versez la compote sur la pâte feuilletée et répartissez par-dessus les lamelles de pomme. Saupoudrez le reste de cannelle sur le dessus de la tarte et enfournez pour 1 h.
5. Dégustez la tarte tiède ou froide avec une boule de glace vanille ou caramel beurre salée.

C'est une des recette que j'affectionne particulièrement faire. Les odeurs dégagé par la pomme, la cannelle et la pâte qui cuit son divine. La tarte va parfumé toute la maison avec la cannelle qui est une épice réconfortante et relaxante. Je vous laisse voir par vous-même.

Je vous souhaite une très bonne dégustation !

Notes :



Jus de pommes chaud aux épices

Temps total: 15 min
Temps de préparation: 5 min Temps de cuisson: 10 min
Type de plat: Boisson
Portions: 6 personnes

Ingrédients :

- 1 litre de jus de pomme bio
 - 2 clous de girofle
 - 1 Bâton de cannelle
 - 1 pincé de noix de muscade râpée
 - 3 graines de cardamome
 - 1 bouchon de rhum (facultatif)
- 1/2 Orange bio en tranche

Les étapes :

1. Dans une grande casserole, versez le jus de pomme et ajoutez les épices (voire le rhum si vous le souhaitez).
2. Portez à ébullition puis sortez du feu et couvrez pendant 10 minutes, le temps que les épices infusent bien.
3. Servez dans des tasses et dégustez avec de bons petits biscuits aux épices.

C'est une recette très réconfortante pour les jours tranquille à la maison devant le feu et avec un bon livre mais c'est aussi une très bonne boisson à partager autour d'une table avec des amis ou de la famille.

Je vous souhaite une très bonne dégustation !

Notes :
