Lapin à la moutarde à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous,

Dans la cuisine « réconfort », il y a un classique que l'on a sans doute tous dégusté : le lapin à la moutarde . Plat familial, plat entre amis, ce classique a autant de variantes que de cuisiniers.

Châtaignes grillées au four

Bonjour à toutes et tous

Glaner des châtaignes dans les bois est un de nos petits plaisirs d'automne. Il faut dire que le châtaignier étant un arbre très tolérant, on en trouve à peu près dans toutes les forêts de France, souvent dans les coins assez protégés.

Marbré potiron et chocolat (Gâteau d'Halloween facile)

Bonjour à toutes et tous

Ma belle famille passant dans la région, nous avons décidé avec ma belle-mère de réaliser un « gros goûter d'Halloween », capable de régaler les (nombreux) petits gourmands et d'amuser les plus grands.

Quiche au thon, oignons, thym

Bonjour à toutes et tous

Si cela vous arrive de passer le dimanche un temps non négligeable en cuisine parce que vous recevez, préparez la semaine,

Gâteau aux pommes à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous

C'est le grand retour des pommes dans les étals et dans les vergers. Leur diversité de formes, couleurs, textures m'a toujours impressionné, comme la diversité de recettes que l'on peut réaliser avec.

Aile de raie au four, vin blanc et champignons

Bonjour à toutes et tous

Que ce soit pour les dînes de semaine où le temps manque, ou pour les repas de famille je trouve que les poissons rôtis au four sont un très bon plan pour préparer quelque chose de

Gâteau renversé poires et chocolat noir

Bonjour à toutes et tous,

Je n'en reviens pas des températures que j'observe depuis deux jours en partant au travail le matin : 1°C hier ! Cela y est, les pulls d'hiver sont de sortie ainsi que les recettes bien réconfortantes..

Crèmes dessert au caramel (façon Nadette)

Bonjour à toutes et tous

Mes gourmands sont très fans des « crèmes dessert », dont celles d'une marque où « on se lève tous pour (…) ». Mais la composition de ces desserts (surtout les termes vagues..) me laisse toujours un peu dubitative.