

Ballotine de saumon, farce fine aux crevettes

Bonjour à toutes et tous

Pour cette édition des fêtes de fin d'année, nous avons opté pour quitter la traditionnelle volaille et privilégier un poisson farci. C'est dans un « cuisine actuelle » spécial noël que j'ai trouvé une recette amusante.

Pâtisson farci au bleu et aux champignons

Bonjour à toutes et tous

Tous les ans, du milieu de l'été jusqu'à fin novembre, je constate que les maraîchers n'arrivent pas à vendre les pâtiſſons. Ces grandes courges blanches ou jaunes sont ont un « problème » : elles sont relativement fade et nécessite un assaisonnement bien relevé.

Pain d'épices vanille et rhum (tout doux)

Bonjour à toutes et tous

Le pain d'épice, cette spécialité des fêtes, n'était clairement pas ma tasse de thé étant petite. Je n'aimais

vraiment pas la texture comme le goût « bizarre » que cela avait. J'ai donc longtemps évité d'essayer de le cuisiner... jusqu'à tomber sur une version de pain d'épices vanille/rhum

Bouchées au boudin blanc et champignons

Bonjour à toutes et tous

Vous avez sans doute tous expérimenté cette situation où vous deviez préparer un repas festif sans disposer de temps, voir devoir bosser le jour J jusqu'à 18H ? Galère non ? C'est un peu ma hantise à chaque fois que les fêtes de fin d'année se profilent.

Panaïs glacés au miel

Bonjour à toutes et tous

Le panaïs est un légume racine dit « ancien » ressemblant à une grosse carotte banche. Devenu assez courant sur les étals, sous ses airs de vieux légume, il gage à être découvert.

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.