

Gratin de ravioles aux épinards

Bonjour à toutes et tous

Alors que le temps semble se refroidir, que les neiges peuplent les sommets du Vercors, tout invite au réconfort d'hiver. Si l'on associe volontiers à l'hiver les fromages des Alpes et pommes de terre,

Pâte à crêpes croustillantes

Bonjour à toutes et tous

A proximité de la chandeleur, voici venu le temps des cathédrales.. euh des crêpes . A la maison, nous avons plusieurs recettes de crêpes sous le coude..

Gâteau moelleux pralinoise

Bonjour à toutes et tous

Je ne sais pas trop pourquoi, le froid apporte souvent dans ma maison des envies de gâteau au chocolat... Ce bon gros moelleux (ou fondant), connu de tous, qui réconforte, réchauffe et fait rudement plaisir. En rentrant d'une promenade plutôt frisquette, accompagné d'un café/chocolat chaud je trouve qu'il n'y a pas mieux.

Galettes de chou romanesco

Bonjour à toutes et tous,

La fin d'automne et l'hiver sont clairement « LA » saison des choux, en témoigne la diversité sur les étals. Au marché. il y a systématiquement un dans le panier et c'est arrivée à la maison que je me pose toujours la même question : Comment le cuisiner de manière ludique et appétissante ?

Salade de chou rouge, lardons et noix

Bonjour à toutes et tous

Mes gourmands ne sont traditionnellement pas de grands amateurs de salades en hiver. Les légumes sont souvent peu « sexy », les saveurs trop typées, alors ils se détournent volontiers de toute tentative d'entrée saine. Mais il existe quelques exceptions

Flans de blettes à la moutarde à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous,

Elles sont grandes, elles sont vertes, elles ont un grand pétiole blanc, elles ont « on ne sait combien de noms selon les régions, et elles sont de saison. Devinez ? Ce sont les blettes.

Salade de radis noir et carottes à l'asiatique

Bonjour à toutes et tous,
Après les fêtes, peut être seriez vous preneur d'un peu de « détox », mais aussi une détox savoureuse. Je vous propose alors une petite entrée à base de radis noir aux saveurs asiatiques.

Sucettes de foie gras au pain d'épices

Bonjour à toutes et tous
J-1 avant Noël, jour des courses et/ou des premiers préparatifs en cuisine. Les menus sont souvent établis dans les grandes lignes; il ne reste 'plus qu'à » où à trouver des dernières idées amusantes pour agrémenter les repas ou l'apéro