

Couve crestoise

Bonjour à toutes et tous

Même si cela fait plus de trois ans que j'ai quitté la Drôme, je garde toujours un morceau de ce territoire dans le cœur, les souvenirs vifs du Vercors et de ses pentes... ainsi quelques recettes "terroir" que je me promets (encore et toujours) d'essayer.

DIY – Lapins de Pâques en métal

Bonjour à toutes et tous,

Je suis contente de partager ce billet avec vous car il comporte un de ces "Do it yourself" à la McGyver (c'est à dire à base d'un un trombone et d'un bout de fil..) dont le rendu est particulièrement mignon.

Nids de pommes de terre et œufs

Bonjour à toutes et tous,

Le mois de Mars nous a réservé de mauvaises surprises à la maison. Fuites d'eau, obsolescence (à 15 ans!) de certains équipements, travaux imprévus pour finir la pose des panneaux solaires. Quasi pas une semaine sans sa grosse dépense non

prévue

Balade Botanique – Quand les bois s'éveillent (Mars 2023)

Bonjour à toutes et toutes,

Je vous invite ce matin à repartir en balade botanique, pour venir découvrir l'évolution de nos campagnes. Si nous voyons aisément les jardins et les prairies s'éveiller au printemps, nous avons moins idée que la nature s'éveille aussi dans les bois et forêts

Pâtes au pesto de persil et amandes grillées

Bonjour à toutes et tous

Le début de l'année a été studieux souvent dans l'imprévu et souvent avec des déplacements professionnels qui me font rentrer à la maison bien après l'heure du dîner.

Chou rave lacto-fermenté au curcuma

Bonjour à toutes et tous

Je trouve assez rarement du chou rave. Contrairement aux autres choux (fleurs, rouges...) sa culture semble encore assez confidentielle. On consomme sa tige et particulièrement la base de sa tige renflée, soit crue en salade (où elle est croquante et rafraichissante), soit cuit où l'on trouve plus des saveurs de navets.

Curry de pois carrés et poireaux

Bonjour à toutes et tous,

Avec le temps, j'ai réussi à me faire en toute saison un panel de recettes veggies préparables à l'avance pour gagner du temps en semaine. Sans doute comme vous, les gratins, tartes, curry et dahls doivent squatter les plus hautes marches du podium.

Cake rhum raisins

Bonjour à toutes et tous

Avec les mauvais jours, j'avais surtout envie ici de partager une recette réconfortante, et pour être exacte un classique

que les petits-gourmands et moi même qu'on apprécions de retrouver quand cela ne va pas : un cake sucré.