

Madelines au seigle et au rhum

Bonjour à toutes et tous

Les madeleines maison est une des toutes premières recettes que j'ai apprises. Elles sont savoureuses, moelleuses, gourmandes .. et faciles à réaliser

Biscuits aux flocons d'avoine et noisettes

Bonjour à toutes et tous,

Cela fait des années que je privilégie les goûters faits maison, qu'ils soient de vrais gâteaux/biscuits faits maison préparés le week-end ou une simple « impro » du dernier moment (la tartine pain chocolat par ex). Avec l'automne, les biscuits se teignent souvent de noisette

Salade de lentilles et raisin frais

Bonjour à toutes et tous

Je trouve que le raisin n'est pas toujours cuisiné à sa juste valeur. En salé, il ne s'invite que peu dans les plats. En sucré, on lui préfère souvent les pommes et poires, plus «

passe partout ». Alors quand cette année les grappes de raisin sont revenues dans le panier de fruits et légumes, je me suis vraiment posé la question de trouver une nouvelle recette salée avec lui.

Tarte au Livarot

Bonjour à toutes et tous

C'est classique mais c'est bon, tel pourrait être le « teaser » de la recette d'aujourd'hui. Vous allez sourire. Parfois, quand je pose la question « Auriez tu envie de manger quelque chose ? »,

Crumble de poires et amandes (sans beurre)

Bonjour à toutes et tous,

Le crumble est depuis longtemps un des desserts d'automne favoris de la maisonnée, car il mêle le fondant des fruits et le croustillant de la pâte. Ce n'est pas tant celui aux pommes qui est le favori, mais un aux poires pochées dans un sirop

Cabécous au four, miel et sarriette

Bonjour à toutes et tous,

C'est une savoureuse recette apéritive de dernière minute (ou plus) que j'aimerais proposer : du fromage au four e et en particulier. J'ai aperçu l'idée dans un saveur magazine et la simplicité m'a plu :

Balade Botanique – Préparer la suite (Septembre 2022)

Bonjour à toutes et tous,

Avec l'automne, je vous retrouve ce matin pour une nouvelle balade botanique à la découverte des curiosités botaniques de la saison.

Velouté tomates et aubergines (conserves ou non)

Bonjour à toutes et tous

En automne puis hiver, la soupe s'invite souvent dans nos dîners. Au bout de quelques mois de soupe d'automne/hiver... les saveurs du sud si ensoleillées feraient du bien dans les bols.