

Bûche crème de marrons et mascarpone

Bonjour à toutes et tous,

Même si le covid à secoué les habitudes de la (grosse) bûche à déguster en (grande) famille, la bûche pâtissière est toujours prisée. Je ne mentionne pas ici la « traditionnelle » bûche à la crème au beurre lourde, mais plutôt ses déclinaisons « modernes » et légères avec du mascarpone ou de la crème montée.

DIY – Pommes d'ambre

Bonjour à toutes et tous,

Cette année, préparer les fêtes demande un jeu d'équilibriste temporel entre les dernières heures de jardinage et le temps de préparation des décors. Par anticipation, j'avais mis de côté plusieurs idées de dernière minute comme les (fameuses) pommes d'ambre : des oranges décorées de clou de girofle.

Salade d'endives, vinaigrette moutarde

Bonjour à toutes et tous,

Dans le flot des activités pour préparer Noël, que diriez vous d'une idée-recette pour changer sans se prendre la tête ? Sans

doute comme vous, au quotidien, j'ai quelques recettes vraiment basiques que je sors volontiers les jours de flemme

Rôti de lotte à la sauge et au lard

Bonjour à toutes et tous

Les deux années de covid-19 en petit comité ont bousculé les habitudes familiales concernant les repas de fêtes, rendant possible l'excursion dans des plats moins traditionnels que la volaille farcie ou la bûche. Cette année par exemple, on ira vraisemblablement passer Noël du côté de chez mes parents et les « organisateurs logistique » (...)

DIY – Diffuseur de parfums maison

Bonjour à toutes et tous,

Dans mon entourage, j'ai de amateurs de bougies parfumées et/autres diffuseurs aromatiques. Comme on prévoit de passer chez eux vers les fêtes, je me suis posé la question de leur fabriquer un quelque chose d'aromatique « fait maison »

Tourte aux blettes, pommes de terre et noix

Bonjour à toutes et tous

Cette année, la question du pouvoir d'achat et du « prix » des fêtes de fin d'année revient souvent dans les discussions de machine à café au travail. Même ceux qui ont un (très) bon salaire disent cette année « devoir faire attention » pour l'ensemble des postes de dépense : cadeaux, menus, décors.

Gâteau de Noël butternut, noix, noisette

Bonjour à toutes et tous

Pour les repas des fêtes de fin d'année et en particulier le dessert, il n'est pas rare que je me mette les petits plats dans les grands et fasse une excursions dans recettes pâtisseries. Ce jour là, c'est un foisonnement de biscuits et de crèmes, de ganaches et de meringues...

Albert Bredele (Biscuit de l'avent)

Bonjour à toutes et tous,

Le premier dimanche de l'avent arrive, marquant le début des

festivités de Noël, et l'entrée du blog dans la période des fêtes de fin d'année. Pour être sincère avec vous, cela a été très « sportif » de préparer toutes les publications dédiés avec le rush des plantations du terrain.Néanmoins