

Conserve de prunes au naturel

Bonjour à toutes et tous,

Peut être faites vous la même chose : tous les ans, en été, mettre l'été en bocal en préparant des conserves de fruits ou légumes. Ce rituel demande un peu de travail sur le moment (et d'organisation) (...)

Escargots aux olives

Bonjour à toutes et tous,

Comme nous n'avons quasi pas bougé de la maison (ou presque) cet été, la maison a souvent pris des allures d'auberge espagnole et fréquents ont été les repas en grande tablée. A ce moment là, j'apprécie de pouvoir proposer un peu plus que l'ordinaire, avec notamment des grignotages apéritifs.

Poêlée de haricots tarbais, haricots verts, tomate

Bonjour à toutes et tous

Sur la fin-juillet – mi-août, c'est généralement le temps des haricots dans mon potager. Mais cette année – sans doute vivez vous la même chose – les récoltes sont assez catastrophiques : Les rames n'ont quasi pas poussé, et pour les haricots verts,

seuls ceux plantés à l'ombre sous un pêcher ont un peu donné.

Terrine de fruits d'été

Bonjour à toutes et tous,

Depuis que ma famille est arrivée dans le Gers, l'été, la maison ressemble souvent à une auberge espagnole. Les Papys et Mamies viennent chercher ou ramener les plus-si petits gourmands. Des amis en transit vers leurs lieux de vacances font le détour

Gaspacho andalou et brochette de pain grillé

Bonjour à toutes et tous

« Quand y'en a plus (de canicule) et bien y'en a encore » disait Stromae. C'est reparti pour une troisième canicule de l'été 2023 (que ceux qui paniquent aussi lèvent la main ..). Alors je vous propose une petite idée « fraîche » pour varier vos repas : un gaspacho.

Astuces : Protéger son jardin de la sécheresse

Cet été est clairement difficile, pour nous, la nature et nos jardins. Entre la sécheresse et les longues vagues de chaleur / canicule, l'été 2022 est une bataille pour faire survivre le jardin

Pickles de courgettes express

Bonjour à toutes et tous,
J'aimerais vous proposer aujourd'hui une petite idée à la c## pour condimenter vos salades d'été. On a tous nos classiques, de la salade élaborée à celle de flemme, que la salade soit complète, juste un accompagnement, que de tomates ou autres

Accras de morue (faciles)

Bonjour à toutes et tous
Mon Mari a depuis toujours été un grand fan des accras de morue. Dans ces plus jeunes années, il connaissait un restaurant antillais donc c'était la spécialité et s'en régalaient et quand je me suis intéressée à la cuisine, il m'a vite dit « Si tu savais les faire, cela serait génial »