Salade d'azukis, boulghour et melon

Bonjour à toutes et tous

Je ne sais pas si vous partagez ce constant mais je trouve qu'il y a de plus en plus de bonnes initiatives locales pour réduire l'impact carbone, les déchets, ou préserver la nature. Ce n'est pas grand-chose, mais dans notre canton nous avons une personne qui a lancé une activité d'épicerie en vrac, avec presque que des produits locaux.

Comment cuisiner les nectarines ?

Une page d'astuces et de recettes pour cuisiner les nectarines et se régaler avec ce fruit sous toutes ses formes. Recettes et idées faciles.

DIY — Sachets de lavande fait maison

Bonjour à toutes et tous

Plus le temps passe, plus mon mode de vie « perso » s'inscrit dans l'écologie et la nature, plus je renoue certains « incontournables » de mon enfance. Pour vous donner un

exemple, je me souviens que (quand j'étais petite) ma grand mère en achetait des sachets de lavan

Glace à la menthe et pépites de chocolat

Bonjour à toutes et tous

Mes plus-si-petits gourmands sont et restent de grands amateurs de glaces. Si bien que dès que pointent les premiers 30° (en Mai chez nous..), ils en veulent régulièrement en dessert du dîner.

Foccacia aux tomates

Bonjour à toutes et tous

Avec juillet s'ouvre le bal des recettes de plein été, alors que diriez vous d'une de ces petites idées-recette que l'on retrouve avec plaisir chaque année ? En été, mon mari et les plus-si-petits gourmands adorent tout ce qui est pains garnis comme les fougasses et focaccias.

Flans à la mélisse

Bonjour à toutes et tous

J'aime beaucoup utiliser les plantes aromatiques du jardin ou sauvages pour parfumer les crèmes pour dessert. Cela donne des saveurs originales, parfois herbacées, parfois fraîches, parfois citronnées, parfois de foin.

Fleurs de courgette farcies à la faisselle et aux herbes

Bonjour à toutes et tous,

Depuis quelques années, à chaque fois que je vais au marché l'été, je regarde avec intérêt les casiers de fleurs de courgette. Outre leur couleur vive, ces fleurs sont comestibles et très réputées dans la cuisine italienne.

Randonnée dans la vallée du Viaur (Tarn)

Bonjour à toutes et tous,

J'aimerais partager avec vous quelques photos d'une randonnée matinale réalisée dans le Tarn courant mai. Pour les lecteurs habituels, peut être avez-vous aperçu que nous sommes partis dans le Tarn quelque jours, pour visiter la région.