

# Gratin de chou romanesco, tomme noix

Bonjour à toutes et tous

Avec novembre, je m'attendais à ce que les étals de mon marché favori se remplisse d'une large variété de choux. Tous beaux, tous jeux, tous fringants, colorés de blanc, de vert, de rouge. C'est souvent un magnifique tableau hivernal... .

---

## Comment cuisiner les radis d'hiver ?

Vous ne connaissez pas les radis d'hiver et en avez découvert sur les étals ou dans votre panier d'AMAP ? Ce billet devrait vous donner quelque infos et astuces pour les cuisiner.

---

## Pommes au four et aux noix

Bonjour à toutes et tous

Dans les desserts enfantins de la saison automne- hiver, outre le gâteau à l'orange ou la tarte aux pommes, se trouve les pommes au four. Jamais je n'en avais mangé enfant alors imaginez ma surprise de découvrir ce dessert dans les « gourmandises d'enfance » dans une revue de cuisine

---

# **Caramel chaud (Lait au caramel)**

Bonjour à toutes et tous

Alors que réduire nos émissions carbone est un des grands axes de nos « gestes écolos », j'ai été jusqu'à me documenter sur l'impact carbone des ingrédients que nous consommons. Cette recherche m'a fait découvrir que le chocolat et le café sont des ingrédients très polluants

---

# **Randonnée de Cambasque au lac d'Ilhéou (Pyrénées)**

Bonjour à toutes et tous,

Je vous propose de mettre vos chaussures de marche (ou vous installer tranquillement) et de (re)partir en balade début Octobre dans les Pyrénées, du côté de Cauterets.

---

# **Purée de patidou, lentilles, noix (patidou bowl)**

Bonjour à toutes et tous,

L'automne est clairement la saison pour se régaler avec les

courges, qu'elles soient classiques ( potimarrons et butternut), comme nos moins classiques (patidou, giraumon, jack o little..). Afin de soutenir les producteurs, je m'efforce de faire des excursions fréquentes dans ces moins classiques comme avec le patidou cocotte

---

## **Comment cuisiner les nashis ?**

Une page d'astuces et de recettes pour cuisiner les nashi et se régaler avec ce fruit en différents mets. Recettes et idées faciles.

---

## **Gâteau aux nashis, miel et graines de pavot**

Bonjour à toutes et tous,

Cette année, en raison de mes vacances, j'ai complètement loupé le créneau pour vous proposer une amusante recette d'Halloween. Néanmoins, à l'occasion de ce week-end de trois jours, je voulais partager avec vous une petite idée de gourmandise qui pourrait vous régaler.