

Confiture de poires aux épices douces

Bonjour à toutes et tous

Nous prenons dorénavant le temps de faire le marché. C'est un moyen de joindre l'utile des courses, l'agréable d'une balade, mais aussi le plaisir de papoter avec certains producteurs. Avec Sabine, une productrice de fruits, nous papotons souvent recettes et il y a peu elle m'a parlé de sa « confiture de poires ».

Raisin rôti au four et fromage blanc

Bonjour à toutes et tous

Je « cours » tellement souvent entre mon travail et mes activités perso, que bien souvent mes plats vont vers le « simple et efficace ». C'est le cas pour les légumes où je commence à user (voir ab-user) du concept des légumes rôtis au four.

Taboulé de brocolis, emmenthal et graines de

courge

Bonjour à toutes et tous,

Nous entrons progressivement dans l'automne et il est vrai que les étals commencent à changer. Un peu moins de tomates et de courgettes, tandis qu'arrivent les premières courges, le fenouil ou certains choux d'été comme le brocolis. Sa saveur noisette fait qu'il est un des plus faciles à cuisiner.

Quiche au jambon (facile)

Bonjour à tous,

Depuis que la maisonnée est passé en mode « vers le zéro déchet », nous prenons systématiquement viandes, poissons et fromages à la coupe, et le plus possible chez des artisans de nos marchés

Comment cuisiner les aubergines ?

Une page d'astuces et de recettes pour cuisiner les aubergines et se régaler avec ce légume d'été. Recettes et idées faciles.

Balade Botanique – Fin d'été (septembre 2021)

Bonjour à toutes et tous,

Alors que l'automne approche, que septembre est bien entamé, je vous propose de chausser vos baskets ou chaussures de marche pour une nouvelle balade botanique septembre 2021. J'espère que l'idée vous plaira

Aubergines et poivrons confits au four

Bonjour à toutes et tous

Quand un rare créneau de « temps mort » passe, j'adore aller fouiller site et blogs de cuisine en quête de recettes de saison. Dernièrement, un créneau passant, je suis retombée sur l'escalivade catalane : un plat catalan fait de lanières de légumes (aubergines, poivrons,...) confits au four.

DIY – Cadre d'été en graminées

Bonjour à toutes et tous

La fin d'été est toujours bien sèche dans le sud, laissant un joli ballet de graminées en toile de fond des campagnes. Après

avoir fleuri en fin de printemps, ouvert leurs épillets en été, ces graminées prennent des formes souvent assez esthétiques.