

Choux de Bruxelles à la crème d'ail

Bonjour à toutes et tous,

Les choux de Bruxelles ont bien été le dernier légume que j'aurais imaginé voir apprécié par mes goûts. Une Saveur prononcée, un « gros format », une couleur bien verte; ils ont tout pour déplaire. Et pourtant, depuis que j'ai tenté le gratin de choux de Bruxelles à la moutarde, mes gourmands les adorent bien cuisinés et en réclament tous les ans.

Galettes de sarrasin

Bonjour à toutes et tous

A la maison, les crêpes sont plus souvent consommées sucrées que salées. Il faut dire que mon mari est un champion de la crêpe sucrée et donc nous régale suffisamment avec sa recette

.

Crêpes gratinées aux champignons et à la tomme

Bonjour à toutes et tous

Mes gourmands m'ont récemment fait remarquer que la chandeleur approche sur le calendrier, et qu'il « est grand temps de faire des crêpes ». Ces crêpes ont plus souvent été consommées

à la maison sucrées que salées et réalisées par le « master of crêpes » (= mon mari).

Biscuits à la farine de maïs et à l'orange

Bonjour à toutes et tous,

Sans doute avez vous remarqué : dès que l'on fréquente un magasin paysan ou marché de campagne, on peut très vite trouver une large gamme de farines de céréales ou de légumineuses. A côté du traditionnel blé, se découvrent farines de sarrasin, d'épeautre, de petit épeautre, de seigle, de riz, de lupin, de maïs, de lentilles, de pois chiches

Barquettes d'endives au fromage frais et grenade

Bonjour à toutes et tous

Mes gourmands sont assez inconditionnels d'un apéritif ou de l'entrée avant le plat principal. J'essaye au possible de leur proposer des salades de crudités ou des légumes à picorer. Si les classiques sont les salades radis-noir carottes, ou encore chou rouge-lardon noix, mettre une forme ludique est souvent un petit plus.

Pot pourri d'hiver (aux agrumes)

Bonjour à toutes et tous,
Plus les années avancent, plus j'apprécie de plus en plus « les trucs de grand mère » permettant de rendre sa maisonnée agréable : plaids, coussins placés à droite à gauche, déco bricolées de rien, .. et « vrais » pots-pourris

Comment cuisiner le chou blanc ou chou cabus ?

Une page d'astuces et de recettes pour cuisiner le chou blanc ou chou cabus et se régaler avec ce légumes. Recettes et idées faciles.

Clémentines caramélisées au sirop de safran

Bonjour à toutes et tous
C'est la pleine saison des clémentines, et à la maison on en profite largement. Du petit dej' au dîner, ces petits fruits s'invitent aisément dans les pauses gourmandes comme à la fin

des repas complets. Si on la consomme souvent crue, la clémentine peut aussi se déguster cuite en dessert