

# Crèmes dessert au citron et amandes caramélisées

Bonjour à toutes et tous

Pendant tout l'hiver, mon mari est un véritable adorateur de la saveur citron, et particulièrement dans son dessert préféré: la tarte au citron meringuée. Elle doit être bien acidulée, crémeuse, avec une pâte fondante aux amandes, une bonne couche de meringue.

---

# Mont d'or au four et trois idées d'accompagnement

Bonjour à toutes et tous

Peut être l'avez vous remarqué, quand on parle de « recette de montagne » ou de « fromage de montagne », nous pensons immédiatement à raclette ou tartiflette.

---

# Pain cocotte au sarrasin

Bonjour à toutes et tous,

Vous avez dû le remarquer sur le blog, faire de la boulange n'est pas dans ma routine cuisine. Non pas que je ne sais pas le faire, mais j'ai toujours du mal à caler les temps de pousse et leurs aléas dans les plannings d'activités du week-end.

---

# **DIY – Des décors printanières pour la terrasse**

Bonjour à tous et toutes,

Cette année on ne m'y reprendra pas : ma terrasse et les rebords des fenêtres auront leurs petites décors printanières ! Vous savez, ces charmantes petites potées ou jardinières que l'on peut apercevoir chez les fleuristes et jardineries

---

# **Cake à la clémentine (moelleux)**

Bonjour à toutes et tous

Depuis mon changement de travail il y a plus d'un an, mes horaires de travail sont souvent à rallonge et certaines journées sont du style voiture-boulot-voiture-dodo. Cela a imposé quelques changements dans l'organisation de la famille, et un certain nombre d'adaptations pour conserver les petites « traditions » de la famille

---

# **Balade Botanique – Floraisons**

# **discrètes (Février 2021)**

Bonjour à tous et toutes,

L'année dernière, pendant le confinement n°1, j'avais essayé par hasard des billets balades botaniques à la découverte des fleurs des champs.

---

## **Clafoutis de kiwi et graines de pavot**

Bonjour à toutes et tous

Depuis que je me suis efforcée à cuisiner de saison, j'ai à la fois dû apprendre des limitations en terme d'ingrédients et à la fois ouvert mon champ des ingrédients possibles. Le plus gros changement a été pour la saison d'hiver où, j'ai découvert une large variété de légumes et de fruits.

---

## **Pâtes au thon et petits pois (cuisine du placard)**

Bonjour à toutes et tous,

Quand on me parle de « cuisine du placard », je ne peux m'empêcher de penser au confinement n°1. Non pas que cela m'a traumatisé, au contraire ! C'est surtout que cela m'a permis de déguster quelques bonnes recettes. comme les croquettes de

riz