

# 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

---

# **Soupe topinambours et épinards**

Bonjour à toutes et tous,

Le mois de janvier terminé, les courges disparaissent progressivement des étals pour laisser place aux choux et racines d'hiver. La conséquence principale se voit souvent sur les bols de soupes qui passent des saveurs douces des courges aux saveurs plus marquées des légumes d'hiver. Cette année, j'ai fait une bonne découverte que je voudrais partager avec vous.

---

# **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

.