Balade dans les Jardins de Coursiana (La Romieu, Gers)

Bonjour à toutes et tous,
C’est avec grand plaisir que je vous invite pour une balade fleurie, à la découverte d’un jardin remarquable du Gers : les jardins de Coursiana.

Beignets de fleurs d’acacia

Bonjour à toutes et tous
Parfois, je me dis que la cuisine des plantes sauvages est un champ de possibles que l’on n’explore pas assez. De multiples saveurs se cachent derrières ces sauvages et plantes de jardins, et méritent la découverte.

Salade d’asperges, vinaigrette au miel

Bonjour à toutes et tous
Nous voici en pleine saison des asperges. Je suis loin d’être une grande fan de ce légume (et c’est encore moins le cas de mes gourmands) mais à chaque saison, j’essaye de trouver une ou des recettes d’asperges susceptibles de me plaire.

Pickles de radis roses

Bonjour à toutes et tous,
Cette histoire de pickles et une histoire d’incompréhension dans ma maisonnée. L’autre week-end, le dimanche soir, on parlait avec mon Mari des quelques courses nécessaires au marché du lendemain. On a listé quelques fruits/légumes, puis je lui dit« avoir hâte que les radis arrivent »

Escapade en Condom-Ténarèze (Gers)

Bonjour à toutes et tous,

C’est avec plaisir que je vous invite ce matin pour une escapade « de l’autre côté du Gers » à la découverte des « must visit » du département, en particulier dans le Condom-Ténarèze.

Asperges rôties façon mimosa

Bonjour à toutes et tous
Après plus d’un an d’installation dans le Gers et en pleine campagne, je remarque que mes goûts culinaires ont notablement changé. L’accès à des produits locaux paysans font que je re-

découvre les saveurs de certains ingrédients bruts,

DIY – Couronne de fleurs en papier

Bonjour à toutes et tous
Cela fait longtemps qu’on a pas papoté « décoration », c’est fort dommage en cette jolie saison. Avez vous eu des idées de vôtre coté ? Du mien, j’en ai une, un brin récup, à vous proposer. Le printemps et les floraisons dans la nature me donnent souvent envie de mettre des fleurs dans la maison.

Radis au beurre de fanes de radis

Bonjour à toutes et tous
Quand vient la saison des radis, les bottes dans le panier ou la cueillette dans le jardin, j’ai toujours un regret de voir les fanes partir au compost