

# 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

---

# **Poulet à la bière, miel et citron**

Bonjour à toutes et tous

Que diriez vous d'un petit plat familial et réconfortant pour le week-end ? Il me semble que nous en avons tous besoin avec le contexte et les nouvelles mesures gouvernementales...

---

## **Gers Blanc**

Bonjour à tous et toutes,

La vie est souvent étrange et nous réserve bien des péripéties. L'année a débuté avec fanfare (...)

---

## **DIY- Vinaigre de cidre maison**

Bonjour à tous et toutes

Je profite souvent des froides journées de janvier pour attaquer un grand ménage dans la maison. Ce grand ménage d'hier est l'occasion de remplir les stocks des produits ménagers « fait maison » et « écolos ».

---

# Chou blanc sauté au curcuma

Bonjour à toutes et tous

Après les fêtes et la galette des rois, que diriez vous d'une petite idée recette légère mais savoureuse ? J'aimerais partager avec vous une de mes favorites du moment.

En hiver, je m'amuse beaucoup à cuisiner les choux. Il y a tellement de variétés, de formes, de textures, de couleurs, qu'il y a l'embaras du choix en terme de saveurs, de mode de préparation

---

# Couronne landaise (gâteau des Rois)

Bonjour à toutes et tous

On connaît tous la « guéguerre » entre la galette des rois et la brioche des rois. Mais en fait savez vous sont origine ? Historiquement les premiers « gâteaux » pour l'épiphanie sont des « gâteaux des rois » ds sortes brioches de forme rondes ou toriques, sensées évoquer le soleil.