

Velouté de courgettes au lait d'avoine

Bonjour à toutes et tous

La courgette est un des tous premiers légumes dit « d'été » à apparaître sur les étals. Il faut dire que cette plante est une des moins frileuse, poussant même à 15°C, et trouvant vite ses aises sous les serres maraichères non chauffées.

Balade Botanique – En direct des prairies (Mai 2020)

Bonjour à tous et toutes,

Avec le beau temps de cette semaine de mai, que diriez vous de repartir à la campagne, à la découverte des fleurs du moment ? La nature a beaucoup changé depuis notre dernière escapade, alors il y a de nombreuses espèces à (re)découvrir

Crackers à l'épeautre et sarriette

Bonjour à toutes et tous

Quand nous nous réunissons en grande famille (ie. avec la belle famille) ou alors avec des amis, il me semble assez incontournable de proposer du fait maison à l'apéritif.

Gommage maison au coquelicot

Bonjour à toutes et tous

La cosmétique classique et moi ne faisons pas bon ménage, au point où aucun de ces produits ne fréquente ma salle de bain. Néanmoins, je suis tentée d'en m'en remettre aux astuces beauté naturelles

Couscous aux fèves et courgettes

Bonjour à toutes et tous

Cela y est, les légumes de printemps sont arrivés chez nos producteurs locaux. Et en ce moment, il y en a un donc le nom est aussi court que sa saison : la fève.

Salade de fraises à la menthe fraîche

Bonjour à toutes et tous

Cette année est « bizarre » pour nous car en raison du déménagement et du confinement, point de fraises à aller picorer directement sur les fraisiers du jardin.

Magret de canard laqué, soja et miel

Bonjour à toutes et tous

Ma famille m'a fait remarquer que je manquais un peu à mes devoirs sur le blog, en ayant toujours pas posté de recette de canard depuis mon déménagement dans le Gers. Difficile de passer à côté de cet incontournable ici et vu que ma famille (élargie) l'adore, c'est presque la faute impardonnable.

Vin de fleurs de sureau

Bonjour à toutes et tous

Nous assistons en ce moment dans le Gers à une magnifique floraison des sureaux noirs, ces jolis arbres aux grands corymbes blanches. Peut être êtes vous déjà passés à côté en sentant son parfum de vanille ? Cet arbre est un incontournable de la cuisine sauvage, en recette et en boissons.