

# Biscuits à la farine de maïs et à l'orange

Bonjour à toutes et tous,

Sans doute avez vous remarqué : dès que l'on fréquente un magasin paysan ou marché de campagne, on peut très vite trouver une large gamme de farines de céréales ou de légumineuses. A côté du traditionnel blé, se découvrent farines de sarrasin, d'épeautre, de petit épeautre, de seigle, de riz, de lupin, de maïs, de lentilles, de pois chiches

---

# Barquettes d'endives au fromage frais et grenade

Bonjour à toutes et tous

Mes gourmands sont assez inconditionnels d'un apéritif ou de l'entrée avant le plat principal. J'essaye au possible de leur proposer des salades de crudités ou des légumes à picorer. Si les classiques sont les salades radis-noir carottes, ou encore chou rouge-lardon noix, mettre une forme ludique est souvent un petit plus.

---

# 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 ».