

# Quiche à l'aillet et pommes de terre

Bonjour à toutes et tous

Cette année, dans de nombreux circuits de distribution, l'arrivée des légumes de printemps se fait attendre. Si les radis et oignons doux sont arrivés, nous n'avons par exemple pas encore eu moyen de mettre la main sur des asperges et les fraises de producteurs.

---

# Houmous de flageolets et amandes

Bonjour à toutes et tous

Le confinement m'a poussé à cuisiner un peu plus avec les ingrédients secs du placard.. et notamment à employer certains ingrédients « peu courants » qui traînaient.

---

# Sauté de veau aux carottes et au vin blanc

Bonjour à toutes et tous

Il y a quelques années déjà, j'ai réussi à mettre la main sur une encyclopédie de la cuisine des années 1970. C'est toujours étonnant de plonger dans ce type de livres car la mise en page

est nettement plus chargée que celle des livres récents. De plus, on peut tomber sur des recettes qui laissent perplexes, comme des gâteaux avec triple étage de crème au beurre,

---

## **Riz au lait à l'ancienne**

Bonjour à toutes et tous

Le riz au lait est une des premières recettes que j'ai apprises lorsque j'ai débuté la cuisine. Et c'est un dessert où il existe autant de variantes que de cuisiniers voire de grands chefs pâtisseries. Pour ma part, sur ces basiques, trouvant que c'est « avec les vieux pots qu'on fait souvent les meilleures recettes » (...)

---

## **DIY – Sucre de lilas**

Bonjour à tous et toutes,

Que diriez-vous de nous retrouver ce matin autour d'une idée printanière faisable avec nos jardins. C'est la pleine saison du lilas, et savez vous que ses ses jolies fleurs sont comestibles ?

---

# Poêlée de carottes, curry et moutarde

Bonjour à toutes et tous

Si vous cherchez une idée de cuisine de saison peu chère et permettant de varier vos accompagnements, peut-être trouverez-vous votre bonheur ici.

La carotte est tellement basique qu'elle se résume souvent aux carottes râpées [...]

---

# Granola sarrasin, amandes et pruneaux

Bonjour à toutes et tous,

Avec le confinement, nous nous sommes interdits (ou presque) de « faire un saut » pour des courses lorsqu'il nous manque qu'une ou deux ingrédients « critiques ».

---

# DIY – Tablettes lave vaisselle maison

Bonjour à toutes et tous

Je vais vous faire sourire en écrivant ce billet. En aménageant dans notre nouvelle maison dans le Gers, nous avons troqué la « belle cuisine aménagée » .. pour un erzats

vraiment pas terrible.