

Petits moelleux pommes et épices

Bonjour à toutes et tous

« Avant », les week-end de décembre étaient souvent dédiés aux rush des magasins trouver les cadeaux de Noël des proches. Maintenant, transition écolo faite, les cadeaux fait maison ou centrés vers du strictement utile, donc le rush est une histoire ancienne

Anisbredele (Biscuit de l'avent)

Bonjour à toutes et tous

C'est avec un réel plaisir que je vous retrouve ce matin pour inaugurer la douce période de préparation des fêtes de fin d'année. Et oui, nous voici déjà le premier week-end de l'avent ! A cette occasion, je vous propose une idée de recette de bredele pour votre gourmandise ou pour vos cadeaux.

Escapade à Bethmale (Pyrénées)

Bonjour à toutes et tous,

Après des mois restreints aux périmètres de la maison et du

village, mes gourmands et moi même avons ressenti le besoin de voir autre chose « juste une fois ». Un beau week-end nous a motivé à faire une petite escapade d'une journée pas trop loin de la maison, dans les Pyrénées. au lac de Bethmale (Ariège).. Je voulais ici partager avec vous quelques photos (...)

Tarte aux champignons (facile)

Bonjour à tous et toutes,
Nous connaissons tous quelques recettes un peu classiques mais qui font toujours carton plein quand elles s'invitent à table. Un exemple de saison est une tarte aux champignons toute simple,

Tuiles au deux fromages

Bonjour à toutes et tous
Dans les proches, il y a des amateurs de plateau de fromage et de fromage cuisiné. En conséquence, dès que l'on s'invite(ait) les uns les autres pour des repas ensemble, chacun se donne(ait du mal pour composer un beau plateau voire présenter un mets avec le fromage du coin.

Compote pomme nashi

Bonjour à toutes et tous

Après avoir été longuement boudée dans ma maisonnée, la compote de pommes à regardé des lettres de noblesse. Mettre la main sur des variétés anciennes de pommes parfumées (...)

Cynorhodons confits (Bonbons sauvages)

Bonjour à toutes et tous

Répétez après moi : cy-no-rho-don. Cela vous dit quelque chose ? C'est le fruit des rosiers et des églantiers – et par extension des rosiers -, un joli ovoïde rouge vif qui s'aperçoit bien vite dans les campagnes et les jardins

Pois carrés sauce moutarde crémeuse

Bonjour à toutes et tous

Avant que les aficionados de l'orthographe ne crient au scandale, je vous assure il n'y a pas de fautes d'orthographe dans le titre, c'est bien de pois carrés donc nous allons discuter aujourd'hui. Ce n'est pas très connu mais le Sud Ouest