

Terrine de lentilles corail

Bonjour à toutes et tous

Quand l'heure du confinement a sonné, la première chose que j'ai fait vérifier dans mon placard veggie, se sont les lentilles. Les lentilles sont aliment de base de cette cuisine, avec leur richesse en protéines, en minéraux, et leur saveurs toute particulière.

Tarte au chocolat et sarrasin

Bonjour à toutes et tous

Les fêtes de Pâques sont pour la semaine prochaine.. Cette année sera « bizarre » car Pâques a toujours été vécu « en grande famille ». On fait courir les (petits) gourmands de la famille dans le jardin à la recherche des œufs,

Betteraves lacto-fermentées

Bonjour à toutes et tous

Les légumes lacto-fermentés, en plus d'être faciles à préparer, sont assez intéressants dans les assiettes, en salade ou en condiments. Cela apporte toujours des saveurs originales et des nutriments complémentaires. Tentée d'en refaire sur cette saison de fin d'hiver / début printemps, j'optais pour des berr

Merluchon au four (avec la sauce qui va bien)

Bonjour à toutes et tous,

Lorsque l'on va à la poissonnerie / au rayon poissonnerie, j'ai remarqué que l'on s'oriente toujours trop facilement vers les pavés/filets « prêts à déguster pour un repas », au détriment des poissons entiers. Ces poissons entiers sont pourtant tout aussi faciles à cuisiner et savoureux

Balade Botanique – Le réveil des prairies (mars 2020)

Bonjour à tous et toutes,

Tout s'oriente vers un confinement prolongé.. alors que diriez-vous aujourd'hui d'une bonne balade dans les champs par écrans interposés ? En effet, même si nous n'avons pas le droit de sortir plus d'1H / jour, la nature sait être généreuse et « s'amuse » aujourd'hui à peupler bords de chemins et prairies de nombreuses fleurs sauvages.

Croquettes de riz (du placard)

Bonjour à toutes et tous,

La recette que je vous propose aujourd'hui prends racine dans de vieux souvenir. Allez savoir pourquoi, le week-end dernier, en apercevant le bocal de riz, j'ai eu un flash-souvenir d'une très vieille « recette » que réalisais ma grand mère : des galettes / croquettes de riz.

Croustade aux pommes

Bonjour à toutes et tous

En débarquant dans la région Toulousaine / Gersoise, une des premières spécialités que j'ai repérée dans les boulangeries locales est la croustade aux pommes. C'est une tourte aux pommes très répandue dans tout le Sud-ouest, de l'occitan *crostada* = croûte

Polenta crémeuse aux poireaux

Bonjour à toutes et tous,

Sur l'hiver – déménagement aidant – je compte partager avec vous une large variété de recettes « vide placard ». Un exemple concerne la polenta, une semoule de maïs, très répandue côté Savoie/Italie, souvent prisée en hiver.