

# **Millas (Gâteau du Sud Ouest)**

Bonjour à toutes et tous

Durant l'été, nous avons en famille profité des week-end pour découvrir quelques lieux « à visiter » du Gers, comme Simorre, petite ville médiévale connue pour son abbatiale fortifiée et son musée paysan. Le musée paysan et sa visite pleine d'anecdote nous a laissé de très bons souvenirs

---

## **Salade de pois cassés, concombre et menthe**

Bonjour à toutes et tous

Si vous cuisinez souvent les légumineuses, sans doute avez-vous fait que constat que le pois cassé ne se prête pas bien à la cuisine d'été.

---

## **Tian d'aubergines au pesto**

Bonjour à toutes et tous

Il y a quelques plats qui annoncent l'été rien qu'à leur nom comme le tian. Originaire de Méditerranée, il se compose de couches de légumes cuits alignés, puis cuits aux four lentement de manière à être fondants.

---

# **Salade pêches, prunes, mûres (fin d'été)**

Bonjour à toutes et tous,  
L'été est la saison des fruits, en tartes ou en crumble, mais aussi en salades de fruits fraîches et pleines de saveurs

---

# **Maquereaux grillés, marinade coréenne**

Bonjour à toutes et tous,  
Sur les étals des poissonnerie, je trouve que certains poissons restent souvent de côté. Soit ce sont des poissons peu connus, jugés et donc plus difficiles à cuisiner et accommoder. Soit ils souffrent d'un manque de considération face à d'autres ingrédients jugés plus nobles.

---

# **Confiture de prunes sauvages**

Bonjour à toutes et tous  
S'installer dans une vieille maison avec un jardin-terrain en friche révèle de nombreuses surprises, et celle de l'été a été la découverte de rangées de pruniers sauvages.

---

# **Salade de tomates anciennes à la menthe**

Bonjour à toutes et tous

La salade de tomate c'est un des basiques de l'été, qui doit sans doute passer dans toutes nos assiettes. Que ce la soit de simples tomates à la vinaigrette (...)

---

# **Poivrons farcis aux merguez et boulghour**

Bonjour à toutes et tous,

Alors que les températures sont retombées, nous permettant d'allumer de nouveau le four, que diriez vous de préparer un plat revigorante et réconfortant pour les troupes ? L'été a ses petits rituels côté cuisine : il y a les salades diverses et variées, les conserves, les tians, et pour mes gourmands, les légumes farcis