Granola sarrasin, amandes et pruneaux

Bonjour à toutes et tous,
Avec le confinement, nous nous sommes interdit (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.

Balade Botanique – Sur les chemins agricoles (Avril 2020)

Bonsoir à tous et toutes

A ma grande surprise, vous avez été nombreux / nombreuses à apprécier le billet de balade botanique la découverte des

fleurs des champs, posté courant mars alors je vous propose la session n°2.

Brandade de morue (facile)

Bonjour à toutes et tous
Dans les recettes « tradi-classiques » qui sont souvent très prisées, la brandade de morue squatte le haut du panier. Elle rappelle le sud et les vacances. Elle est réconfortante, facile à réaliser (…)

Crumble de blettes à la noisette

Bonjour à toutes et tous,
Fin Mars – Mi avril est toujours une période compliquée niveau légumes. Avant l'arrivé des petits légumes de printemps, il nous reste les racines de garde, des épinards, et des grandes feuilles blanches et vertes que sont les blettes.

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 bett