

Salade de fraises à la menthe fraîche

Bonjour à toutes et tous

Cette année est « bizarre » pour nous car en raison du déménagement et du confinement, point de fraises à aller picorer directement sur les fraisiers du jardin.

Magret de canard laqué, soja et miel

Bonjour à toutes et tous

Ma famille m'a fait remarquer que je manquais un peu à mes devoirs sur le blog, en ayant toujours pas posté de recette de canard depuis mon déménagement dans le Gers. Difficile de passer à côté de cet incontournable ici et vu que ma famille (élargie) l'adore, c'est presque la faute impardonnable.

Vin de fleurs de sureau

Bonjour à toutes et tous

Nous assistons en ce moment dans le Gers à une magnifique floraison des sureaux noirs, ces jolis arbres aux grands corymbes blanches. Peut être êtes vous déjà passés à côté en sentant son parfum de vanille ? Cet arbre est un incontournable de la cuisine sauvage, en recette et en

boissons.

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 ?