

Chou rouge aux pommes, miel et épices

Bonjour à toutes et tous

Cette année, je dois vous avouer que mes tests de recettes de fêtes ont été portion congrue. Me retrouvant souvent seule, dans les inquiétudes de l'achat de la maison, je ne m'imaginais pas essayer une recette de dinde farcie...

Cassolette de Noix de Saint Jacques, curry et lait de coco

Bonjour à toutes et tous,

Comme je vous le disais dans un précédent billet, les goûts de la famille/ belle-famille pour les fêtes sont assez classiques et certains ingrédients sont (presque) incontournables. Il en est ainsi pour les Noix de Saint Jacques.

Selle d'agneau en cocotte, marrons et cèpes

Bonjour à toutes et tous

Ma famille / belle-famille est assez classique dans leurs goûts : pas un menu de fête sans une belle pièce de viande ou

de poisson. Cette pièce apporte beaucoup de convivialité au repas car nous partageons tous le même plat et ont un côté festif car elles ne s'invitent que peu sur notre table.

Mousseline de patate douce aux épices

Bonjour à toutes et tous

La patate douce est (après la vraie patate) un des tubercules préféré de mes gourmands. J'ai longtemps freiné leurs envies car la patate douce est un légume tropical/subtropical (il lui faut du 15°C pour pousser)... Mais force est de constater que le réchauffement climatique lui permet aujourd'hui d'être cultivée au sud de la France et d'apparaître sur les étals des maraîchers bios

Spirales au chocolat (bredele)

Bonjour à toutes et tous

Année après année, j'augmente ma collection de recettes de biscuits de l'avent ou bredele. Si je m'intéresse d'abord aux recettes « faciles et rapides » comme les spritz, je tente parfois des biscuits à dressage un peu plus fun et coloré.

Noisettins (biscuits de Noël)

Bonjour à toutes et tous

Réaliser des biscuits de Noël et particulièrement des bredeles est une tradition que j'ai acquis depuis l'ouverture du blog. En effet, dès que l'on s'intéresse à la cuisine au fil des saisons, difficile d'échapper à cette tendance qui envahi les blogs fin novembre/début décembre.

DIY – Boules de Noël en corde

Bonjour à tous et toutes,

Avec l'incertitude de l'achat de la maison liés aux caprices de la banque et l'éloignement de la famille; le moral n'est pas à Noël. Néanmoins, je garde espoir d'un Noël en famille, dans le Gers ou dans la Drôme. Cet espoir m'a poussé à réfléchir à notre « tradition » d'apporter de nouvelles décorations au sapin chaque année et me lancer dans leur réalisation.

Butternut cake très gourmand

Bonjour à toutes et tous

C'est sans doute la meilleure recette de cet automne 2019 que vous pouvez trouver aujourd'hui, et j'en suis assez fière ^^.

Elle allie le réconfort des saveurs d'automne, la générosité de la nature, et la simplicité de réalisation.