

Salade d'endives, kiwi, clémentine, gruyère

Bonjour à toutes et tous

Même en hiver, suite aux repas un peu (trop?) copieux ou pour ne pas me prendre la tête, j'apprécie toujours pouvoir réaliser une salade de crudités .

Kiwis poêlés, fromage blanc et amandes

Bonjour à toutes et tous

Dans les fruits de saison et locaux, nous trouvons actuellement dans les étals de nombreuses sortes de pommes, quelques variétés de poires, et plein de kiwis.

Sablés à la bergamote et huile d'olive

Bonjour à toutes et tous

Si je dois avouer un péché mignon en cuisine – outre la tartiflette – ce sont bien les biscuits. Croustillants, moelleux, de toutes les formes possibles, ils sont souvent mes indispensables « carrés de chocolat » du soir.

Pot au feu de dinde

Bonjour à toutes et tous

A la maison, l'écologie est souvent dans nos discussions et chacun tente, pas après pas, d'adopter un comportement plus responsable. Un sujet est la consommation de viande, où si mes gourmands ne peuvent pas se passer de protéines animales, ils sont partant pour consommer des viandes moins polluantes comme la volaille ou du poisson de saison.

Jouer dans la Neige

Bonjour à tous et toutes,

La neige s'est invitée dans toutes les régions de France, et nous avons eu la chance côté Drôme/ Vercors de ne pas être délaissés. 10 bons centimètres sur les collines, c'est autant d'émerveillement, de raisons de sortir,

Pickles de radis noir

Bonjour à toutes et tous

Depuis ma découverte du concept des pickles avec les pickles de raisin frais, je dois avouer raffoler de ces petits condiments acidulés-sucrés. Ils agrémentent bien les assiettes veggies, donnent une touche amusante aux ou relèvent viande et

DIY – Mangeoire à oiseaux facile et « récup »

Bonjour à toutes et tous

Tous les ans, nous (surtout les petits gourmands) essayons de mettre quelques graines et/ou boules de graisses pour les oiseaux des champs. On sait notamment qu'il y a des colonies de mésange pas trop loin, colonies qui apprécient tout appoint aux baies sauvages et les graines.

Poêlée de betteraves caramélisées (betteraves poitevines)

Bonjour à toutes et tous

Cette recette est à la fois une recette d'enfance et l'histoire d'un acharnement pour la retrouver. Pour l'anecdote, mon mari « a » quelques recettes « doudou » issues de son enfance. Si on retrouve des classiques sucrés, il y a aussi une « recette de betteraves et oignons au caramel ».