

# Chocolat-Amande chaud

Bonjour à toutes et tous

Tous les ans, premier week-end de janvier ou 6 janvier pour les puristes, c'est la sérénade de la galette des Rois et brioche des Rois. J'ai constaté que chaque année la blogosphère cuisine se met en 4 pour proposer des recettes de galettes plus originales les unes que les autres.

---

## Amuse-bouches boudin blanc et pommes

Bonjour à toutes et tous

Je vous retrouve ce matin pour la dernière recette de l'année (et oui ^^). Ce sera une recette festive mais simple et efficace, un de ces « petits grignotis de l'apéro » dont toute se ressert.

---

## Velouté de brocolis au curry

Bonjour à toutes et tous

Avant d'attaquer la préparation du réveillon du 31, j'aimerais vous retrouver pour une petite recette légère.

---

# DIY – Idées pour une table de fêtes Nature

Bonjour à toutes et tous,

Ayant fait un crash-test déco ce week-end, je me suis dit que vous seriez peut être preneur/preneuse de ces idées pour une table de fêtes nature. Elles demandent un investissement en temps et en argent tout à fait réduit et le résultat me semble charmant.

---

## 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