

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.

Curry de courge et pois chiches

Bonjour à toutes et tous

Même si nous sommes partiellement confiés, les quelques déplacements sur mon site de travail m'obligent à « batch-cooker ». Sur novembre, j'ai eu un faible pour plat improvisé : un curry de courge et pois chiches.

Chou-blanc lactofermenté

Bonjour à toutes et tous

Cela fait déjà quelques années que je vois passer des idées de légumes lacto-fermentés. C'est une technique de conservation

des aliments particulière utilisée pour la choucroute que l'on appelle fermentation lactique.

Chou chinois sauté au tofu fumé et noisettes

Bonjour à toutes et tous

Il y a un éminent représentant de la famille des Brassicacée que je cuisine peu : le chou chinois (ou pe-tsaï ou chou de pékin). C'est une variété de chou anciennement de l'Asie, que l'on retrouve maintenant assez facilement chez les producteurs et qui se présente sous forme d'une touffe dense et blanchâtre

Chips de chou kale au sésame

Bonjour à toutes et tous

Quand le chou kale a débarqué en France, je lui ai l'idée d'aliment bobo-healthy disponible que dans des boutiques spécialisées. Cet a-priori (voire jugement discriminant^^) à sauté quand j'ai découvert que de un c'était très bon et de deux qu'il se plait bien dans mon potager.