

# Comme un Pastrami maison

Bonjour à toutes et tous,

Cela fait un petit moment que je souhaitais me lancer dans les viandes séchées, en prévision des futurs apéros entre amis des weekend de beaux jours. Côté prix et côté contrôle des ingrédients, on s'y retrouve.

---

## Escapade au cœur du Luberon (#1) : Les Ocres du Roussillon

Bonjour à toutes et tous,

Alors que l'heure des vacances a sonné pour certains, je vous propose de partir nous aussi en balade dans un magnifique coin de France : Les Ocres du Roussillon !

---

## Escapade au cœur du Luberon (#2) : Le Colorado Provençal

Bonjour à toutes et tous,

Alors que l'heure des vacances a sonné pour certains, je vous propose de partir nous aussi en balade dans un magnifique coin de France : Les Colorado Provençal

---

# **Truites marinées au vin blanc et oignons rouges**

Bonjour à toutes et tous,

Il y a un poisson que l'on oublie souvent de cuisiner : la truite. C'est pourtant un poisson peu onéreux, contenant de nombreuses bonnes graisses, et responsable car il n'est pas en voie de disparition

---

# **Poêlée d'asperges, pommes de terre et œufs**

Bonjour à toutes et tous,

Dans le sud, les premières asperges ont déjà fait leur apparition sur les étals des primeurs. Des blanches, des vertes, il y a un peu de tout. Si les asperges sont quand même bien prisées, les agriculteurs du magasin paysan m'ont demandé si je ne pouvais pas sortir quelque chose « qui change des classiques pour inspirer les clients ».

---

# **Le bal du printemps (2019)**

Bonjour à toutes et tous,

Le printemps a bien avancé dans la Drôme, offrant une succession de floraisons aussi élégantes que vives. Pour les amateurs de photographies de fleurs comme moi, c'est la meilleure période de l'année.

---

## **Galettes de flageolets et carottes**

Bonjour à toutes et tous,

Alors que les saisons changent, les ingrédients changent aussi dans le magasin paysan où je réalise mes courses. Il en est de même pour les recettes que je conçois bénévolement pour eux

---

## **Taboulé de chou fleur, pomme, noisette**

Bonjour à toutes et tous

Avec le retour d'un peu plus de soleil jours, l'idée de remettre des salades de crudités dans les assiettes a clairement plu à mes gourmands. Si les carottes râpées ou la salade d'endives ont un peu été le grand classique, il y en a une autre qu'ils adorent : le taboulé de chou-fleur (cru).