

Poêlée de pois cassés et poireaux au miso

Bonjour à toutes et tous

Dans le vaste panel des légumineuses susceptibles agrémenter nos assiettes, il me semble que le pois cassé est assez mal-aimé. Entre sa couleur verdâtre, sa saveur très « végétale » et son long temps de cuisson, c'est vrai qu'il n'est clairement pas engageant à cuisiner.

Sèches comtoises

Bonjour à toutes et tous

Si vous fréquentez le site depuis quelques temps, sans doute avez vous aperçu que je m'amuse beaucoup à cuisiner recettes ou produits « tradi »

Crumble d'ananas, coco et rhum

Bonjour à toutes et tous,

A la maison, nous avons fait le choix de consommer le plus local possible et de « bannir » (ou presque) les ingrédients venus d'ailleurs. Mais en fin d'hiver, la lassitude des pommes/poires se fait sentir .. et très exceptionnellement (une fois par mois max), on craque pour un fruit exotique

DIY – Sachets à graine en origami

Bonjour à toutes et tous,
Au travail, on s'est retrouvé à un petit groupe à discuter beaucoup autour du jardin, du potager, de comment agir pour aider la biodiversité.

Tarte au boudin noir et aux deux pommes

Bonjour à toutes et tous
Si mes affinités cuisine font que m'amuse plus à cuisiner fruits et légumes, une partie de mon esprit reste à l'affût de recettes susceptibles de plaire à mes gourmands.

Célerisotto aux amandes (risotto de céleri)

Bonjour à toutes et tous
Dans les légumes d'hiver, le céleri rave a longtemps été un légume que je n'ai pas apprécié. Sa saveur est assez forte, souvent « sature » donc difficile de l'utiliser en plats

Allons siffler, là-haut sur la colline

Bonjour à tous et toutes

Alors que la semaine s'annonce maussade, j'aimerais vous proposer un peu d'évasion par écran. Nul besoin de partir ailleurs polluer, partons à côté de chez moi, à Combovin dans un des plus jolis spot à randonnée à proximité de Valence. En ces jours de fin d'hiver, les premiers signes du printemps sont visibles pour qui sait regarder :

Dahl lentilles corail et épinards

Bonjour à toutes et tous,

S'il y a un plat qu'on ne présente plus dès que l'on s'est lancé dans un petit peu dans la cuisine végétarienne, c'est bien le dahl. Dans notre langage courant, il désigne un plat de lentilles mijotées aux épices, issu de la cuisine indienne et lui même issu du mot « dahl » = lentilles).