

# Fondue de poireaux à l'orange et au cumin

Bonjour à toutes et tous

Soyons sincères, qui d'entre nous n'a pas déjà goûté ou cuisiné la fondue de poireaux ? De l'automne au printemps, c'est un peu le « classique ultra pratique & ultra simple » quand on veut proposer un accompagnement de légume qui plaise.

---

## Bouligou (du Limousin)

Bonjour à toutes et tous

Si vous suivez la partie cuisine du blog, peut être avez-vous repéré que je m'amuse à trouver et tester les « vieilles » recettes régionales. Il y a souvent des pépites, pour des recettes peu onéreuses. Il y a peu, j'en ai dégouté une au nom fleuri : le bouligou du Limousin

---

## Gâteau à l'orange très moelleux

Bonjour à toutes et tous,

Avant que ne débute le week-end, j'ai eu envie de vous partager une petite gourmandise de saison. En fait, mes petits gourmands m'ont beaucoup, beaucoup, beaucoup réclamé un gâteau à l'orang

---

## **Perce-Neige Mania**

Une galerie de macro-photographies des perce neige en cette fin d'hiver, de délicates fleurs des jardin. Pour s'émerveiller !

---

## **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.