

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).

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