

# 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 ).

---

## **DIY – Assouplissant maison pour le linge**

Bonjour à toutes et tous,

Nous avons depuis quasi 1 an et demi lancé une transition des produits ménager de l'industriel chimique vers l'écolo fait maison. Si j'ai vite fait adopté les produits pour le « ménage de la maison » (...)

---

# 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