

Boulettes de porc laquées

Bonjour à toutes et tous

Avec la coupe du monde toute proche, je ne sais pas vous, mais personnellement, j'ai commencé à fouiller des idées- recettes pour plateau télé

DIY – Recycler un panier en jardinière

Bonjour à toutes et tous

Les mois de mai et juin, j'aime bien parcourir les vides grenier de ma région. C'est une sortie facile, qui peut être réalisée en famille, l'occasion de faire des « bonds dans le temps » souvent amusants

Gaufres fourrées vergeoises (ou Gaufres de Lille)

Bonjour à toutes et tous,

Je vous propose de continuer notre aventure gourmande du jour autour d'une spécialité « terroir » venant du Ch'Nord : la gaufres de Lille ou gaufre fourrée au sucre vergeoise. J'ai découvert cette pâtisserie au hasard d'une flânerie internet-esque sur des sites de cuisine

Moelleux rhubarbe et amandes

Bonjour à toutes et tous

La rhubarbe ... est tout un sujet de gourmandise voir même d'extase gustatif pour moi. Depuis début Mai, je suis frustrée de ne pas en trouver (en origine France) lors de mes courses dans la Drôme..

Pogne de Romans sur Isère (la vraie)

Bonjour à toutes et tous

Je vous propose de commencer la semaine en douceur, avec une grande gourmandise venue tout droit de mon terroir drômois : La pogne de Romans (sur Isère)

Randonnée Bois Sec et Vaire, au bord du Roubion (Drôme)

Bonjour à toutes et tous

Avec le grand beau temps du week-end qui invite à l'évasion, je vous invite à une randonnée facile du sud de la Drôme. Appelée « Bois Sec et Vaire» et débutant à Francillion sur

Roubion,

Biscuits à la purée d'amandes

Bonjour à toutes et tous

Les biscuits sont mon péché mignon : si cela croque, si c'est sablé, si c'est doré, c'est la combinaison parfaite pour se régaler. Si les classiques sablés ou cookies sont monnaie courante ,

50 nuances d'orchis – édition 2018

Une galerie de macrophotographies de quelques orchis sauvages dans les basses collines du Vercors (Drôme), au printemps 2018