

Schwowebredele (sablés de l'Avent)

Bonjour à toutes et tous,

La tradition des biscuits de l'avent alsacien ou bredeles a vite été adoptés par notre famille. Nous avons testé un certain nombre de recette mais une de nos préférée sont les « Schwowebredele ». Dit « sablés souabes » car ils proviennent de la région allemande « Souabe », frontalière de la France, ce sont des sablés alsaciens aux amandes.

Premières neiges de l'hiver

Bonjour à tous,

Cette année, les premiers jours de décembre sont venus avec un doux manteau de neige, recouvrant en une nuit champs, jardins et routes. Souvent, cette neige est accueillie avec peur : Elle amène bouchons dans les villes, difficultés de transports, trajets rallongés, craintes des « bobos de l'hiver »... Mais dès qu'on a une âme d'enfants, nous pouvons voir la neige comme le cadeau de moments heureux : on se retrouve à essayer de faire un bonhomme de neige, le chien se prend pour un clown et se roule partout dans la poudreuse, on s'émerveille de la nature.

Alors j'avais envie de vous emmener voir ces petits plaisirs de cette neige de début décembre, capturés lors d'une balade dans les collines du Vercors. J'espère que vous en profiterez autant que nous :)

Démarrons dans le jardin avec les contrastes de couleurs au jardin entre les bruyères et les dernières feuilles d'automne



Partons dans les plaines recouvertes du voile blanc..



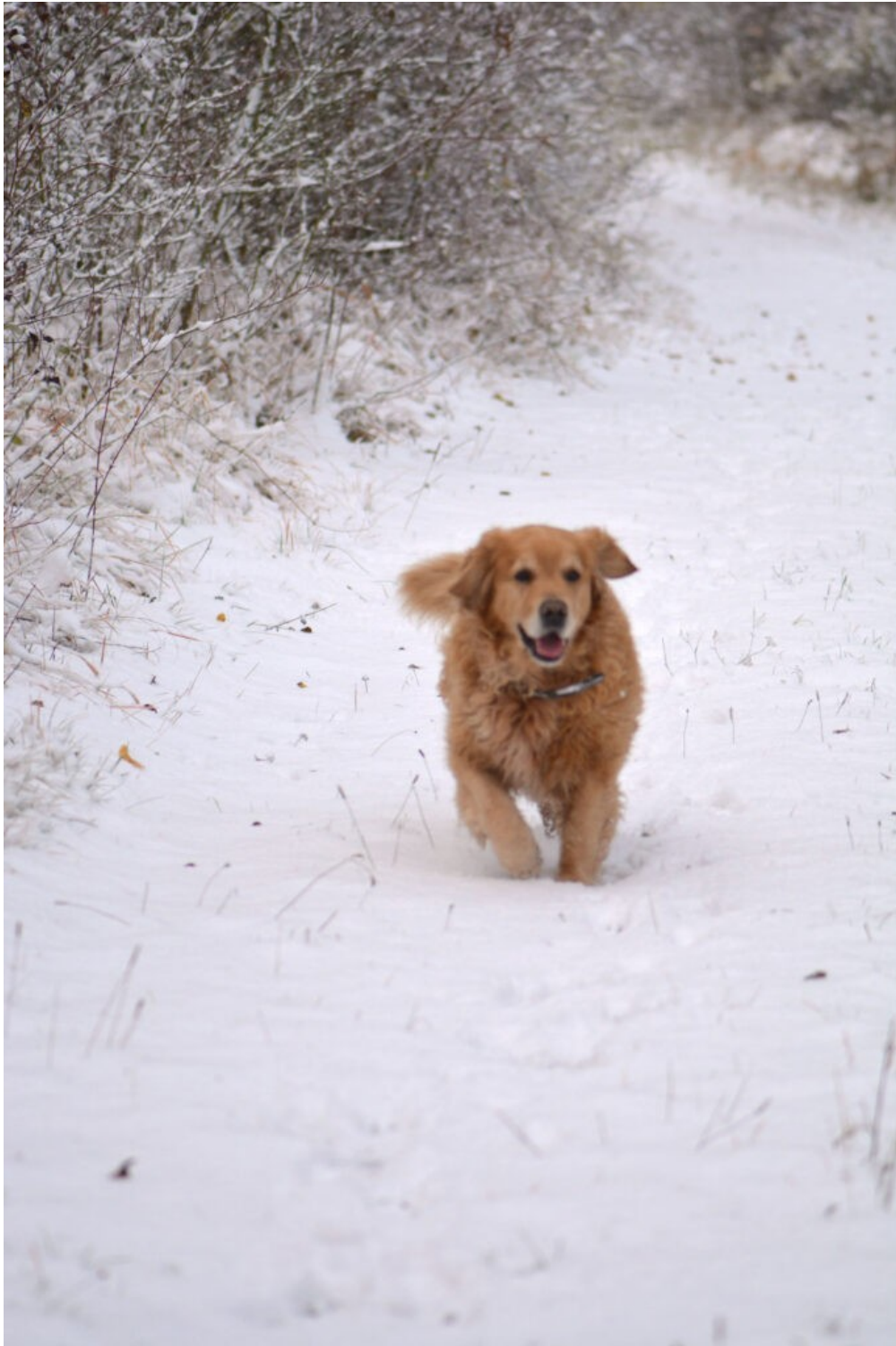
Nous attaquons la montée dans les collines alors que l'ambiance matinale est encore sombre, le soleil n'a pas percé les nuages



Le chemin s'agrément de petits spectacles éphémères et poudreux



Il y en a un qui ne loupe pas le créneau de s'amuser !



A l'horizon, les collines sont grises de l'hiver, et les dernières feuilles d'automne ressortent comme jamais.



Sur le haut de la colline, lorsque nous marchons entre les sapins, il y a déjà un air de Noël



Alors que nous redescendons, les arbres protégés par la vallée
on conservé des feuilles qui ressortent dans l'ambiance
blanche et grise



Alors que nous redescendons dans la vallée, nous rejoignons un petit rû. Il y en avait un qui n'avait pas froid !



Dans la forêt, même les ronces ont pris une allure pastel



Les chemins s'éclairent des dernières feuilles d'érables..



Avec la levée du soleil, le ciel s'illumine et révèle les contrastes du blanc et des couleurs



Pour terminer dans une jolie ambiance pastel



Nous avons terminé la balade, c'est donc ici que je vous laisse. En espérant que cette sortie photographique vous a plu, je vous souhaite une belle journée!

Roulés de sole au safran

Bonjour à toutes et tous

Quand le repas de fêtes s'oriente sur un plat principal au poisson, je sais que je peux opter pour la sole pour régaler mes gourmands, belle famille et grands parent. C'est souvent leur poisson préféré. En quête de recettes avec ce poisson, j'ai trouvé dans un vieux « cuisine actuelle » (...)

Velouté de céleri-rave, panais et amandes grillées

Nonjour à toutes et tous

Le froid a l'air d'être revenu chez nous, alors si on se réchauffait autour d'un bon velouté ? En effet, depuis début octobre, je me régalaïs de tasses « justes à réchauffer »

Nouilles sautées au potimarron et sauge

Bonjour à toutes et tous,

Pour les petits/moyens/grands, il existe toujours quelques aliments qu'ils dévoreraient volontiers à tous les repas. Chez vous, ce sont lesquelles ? Chez nous, ce sont les pâtes !

Cake d'automne poires noix noisette

Bonjour à toutes et tous,

Mes balades en forêt (surtout quand la fatigue se fait vraiment sentir..) sont souvent inspirantes des recettes. Pas plus tard que le week-end dernier, à la fin de quasi 2h de

grimpette, je rêvais de cuisiner un cake un peu rustique ...

Coings au sirop épicé

Bonjour à toutes et tous

Connaissez-vous les coings ? Ces gros fruits en forme de poire, aux saveurs rustiques, que l'on transforme surtout en pâte (de coing). Ils sont aisément utilisables dans d'autres recettes.

Gâteau au raisin frais et fromage blanc

Bonjour à toutes et tous,

Pommes, poires, figues, potiron.. On ne sait plus trop où donner de la tête pour les desserts.. Mais ne trouvez-vous pas qu'il y a un fruit que l'on oublie souvent passé le fromage ? Je parle du raisin.