

Cuisine



- [Alternatives aux feuilles de brick](#)

Quand vous achetez un paquet de feuilles de brick, il y a plus à jeter qu'à manger ! Il existe une alternative toute simple et savoureuse pour les remplacer dans vos recettes et éviter tous ces déchets. [Lire la suite](#)



- [Beignets de tomates de Santorin](#)

Au delà de ses maisons bleues et de ses paysages sublimes sur la mer et la caldera, Santorin possède un trésor culinaire. [Lire la suite](#)



- [Crème chocolat-coco](#)

Une recette plaisir et rapide à base de lait végétal, une alternative au lait animal et surtout aux crèmes dessert sur-emballés, trop sucrés, du supermarché. [Lire la suite](#)



- [La courgette, le légume de l'été](#)



- [Le beurre clarifié \(ghee ou ghi\)](#)

Le ghee est mentionné pour ses vertus et son utilisation médicale depuis l'Antiquité indienne où il est considéré un aliment donnant jeunesse et longévité. Il s'agit d'un beurre clarifié par une cuisson lente, ce qui en retire l'eau, la caséine et le petit lait. [Lire la suite](#)



- [Recette de la tarte normande](#)

Un classique mais qui plaît toujours, avec cette tarte, vous êtes assuré de recevoir plein de compliments sur vos talents de pâtissier ! [Lire la suite](#)



- [Recette de lasagnes de butternut](#)

L'automne et l'hiver riment avec potimarron, butternut et autres courges. Afin de changer de la sempiternelle soupe, ici c'est le butternut qui fait le boulot dans une recette de lasagnes sans pâtes.

Cette recette est présentée sans viande ni produits laitiers mais vous pouvez la personnaliser selon vos goûts et préférences alimentaires. Elle est très nourrissante et riche en fibres, notamment grâce à la présence des pois-chiches, excellente source de protéines et surtout très bon marchés. [Lire la suite](#)



- [Recette du beurre de pommes](#)

Cette recette de beurre de pommes est très savoureuse, onctueuse, et plaira aux petits comme aux grands.

Attention : c'est addictif ! Vous pouvez le déguster en accompagnement d'un dessert au chocolat par exemple, dans un yaourt nature, sur des tartines de pain ou même pourquoi pas simplement à la petite cuillère... [Lire la suite](#)



- [Recette du pain perdu](#) Pain perdu

Pour changer des crêpes à la chandeleur, voici la recette du pain perdu pour utiliser vos restes de pains. Et ça fonctionne aussi avec de la brioche un peu rassie ;) [Lire la suite](#)



- [Rien ne se perd...](#)

Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme. Cette maxime s'applique également à la consommation responsable. [Lire la suite](#)



- [Une soupe qui change de... la soupe !](#)

Une recette de soupe équilibrée et personnalisable selon la saison et vos envies [Lire la suite](#)