

Menu du mois d'Octobre

Je vous avais déjà dit que l'automne était loin d'être ma saison préférée? Quand tout le monde s'extasie devant des feuilles mortes, moi j'enfonce ma tête sous ma capuche en grommelant que l'été est passé trop vite! Heureusement que la rabat-joie que je suis trouve quand même satisfaction dans les petits bonheurs que nous offre ce joli mois d'octobre! En tant que fan invétérée de champignons, je ne peux pas résister à l'envie d'aller en cueillir en forêt, tout comme les marrons ou les noix. La saison des courges bat son plein, est-ce que ça vous dit d'en manger...pour le dessert?

Comme le temps commence à s'adoucir, on va se mettre en mode cocooning avec des plats bien réconfortants dignes de la cuisine de nos grands-mères, qui savaient soigner tous les maux avec une bonne soupe! On va également chercher des vitamines pour pallier au manque de soleil, c'est-à-dire dans de bons agrumes! Et puis avec Octobre rose, je soutiens une grande cause à travers des recettes gourmandes autour de cette couleur: rhubarbe, truite, biscuits de Reims...Vive le rose en cuisine!

Et vous, que vous évoque ce début d'automne?

CHAMPIGNONS

- Pour l'apéro, on picore ces mignon
[l'estragon!](#) Et en plus ça rime!

- Envie de risotto mais pas l'envie d
Essayer mon [risotto express](#) aux [cè](#)

- Un [cappuccino](#) pour finir votre rep
bien sûr!

LA COURGE S'INVITE AU DESSERT !