

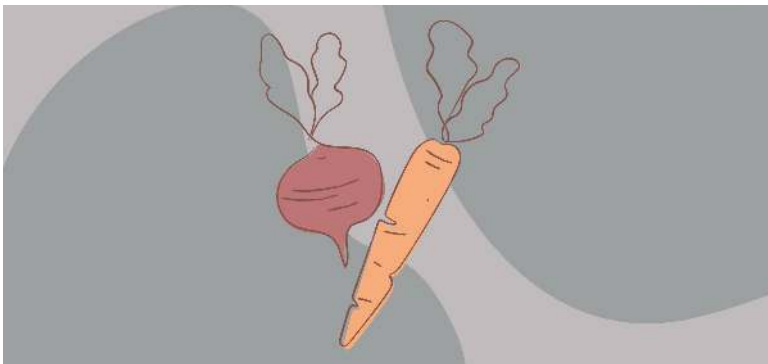


Mes favoris du mois

(Édition août 2020)

<p>COUP DE ❤️</p>	<p>Le podcast <i>At The Pass</i> par Adam Vettorel</p> <p>- <i>Un chef d'Ottawa qui invite des chefs de la région de l'Outaouais à discuter de leurs parcours, défis, réflexions, etc. La scène culinaire en Outaouais, elle existe ! (Podcast en anglais)</i></p>
<p>LECTURE</p>	<p>Paré-Le Gal, A., le Gal, G., <i>Forêt : Identifier, cueillir, cuisiner</i>, Éditions Cardinal, 2019, Québec, 384 p.</p> <p>ISBN 978-2-9246-4645-8</p> <p>- <i>Un trésor pour en apprendre davantage sur les plantes du terroir. Un guide irremplaçable sur des aliments frais, locaux, nutritifs et uniques. Un must, selon moi !</i></p>
<p>LA BOUCHE PLEINE</p>	<p>Les légumes et fruits de mon jardin, hihhi !</p> <p>- <i>Oh, c'est le tour des pommettes de rayonner ! Les concombres, on se calme, je dois faire de la relish, mon doux !</i></p>

<p>ART DE LA TABLE</p>	<p>Baume pour les mains Anakiel provenant de l'entreprise Les mères natures par Planette.</p> <p>- À force de se laver les mains souvent - trop souvent (métier en cuisine, Covid-19, etc.), mes mains étaient craquées et sèches. Ce baume est super efficace et je le recommande chaudement.</p>
<p>ACTIVITÉ CULINAIRE INCONTOURNABLE</p>	<p>Un petit rallye de crèmeries ! Pourquoi pas ? Il faisait beau et chaud. Pourquoi ne pas en profiter ? Ah oui !</p> <p>- Marie du blogue Cerises et gourmandises vous propose des adresses gourmandes à Montréal. Il me reste qu'à tester l'adresse #2 de sa liste. Et vous ?</p>



1	https://atthepass.simplecast.com/
2	https://gourmetsauvage.ca/produits-sauvages-locaux/livres-dvd-certificats/foret-identifier-cueillir-cuisiner/
3	-
4	https://planette.ca/produit/baume-anakiel/
5	https://cerisesetgourmandises.com/2020/08/se-faire-un-rallye-de-cremeries-notre-top-7-des-meilleures/