



Nous avons eu un temps magnifique ces deux derniers jours, sûrement trop beau et trop doux pour la saison, mais c'est tellement agréable de ne plus avoir de ciel gris que je ne me pose pas trop de questions. Il y a même des violettes qui pointent déjà le bout de leurs pétales dans les bois.

Je profite donc de ce dimanche pour vous offrir une renoncule. La renoncule est une fleur que j'aime énormément pour la délicatesse de ses couleurs et ses pétales si fins et si nombreux qu'ils font penser à un tutu. Je dois ajouter que c'est une fleur qui, même coupée, reste vivante dans les vases. Elle continue à grandir, sa tige change de forme, bref, j'adore cette fleur.

Il paraît que le dimanche est fait pour se reposer... c'est vrai pour certains, mais pas pour tout le monde. Pour ma part, c'est quand même souvent un jour où je cuisine moins, sauf si nous sommes en famille.

Alors aujourd'hui, j'ai fait deux choses de flemmarde... une que j'ai copiée sur Cucina, Guili-Guili nous a fait une délicieuse tartinade de roquette-ricotta. J'ai testé et approuvé comme je n'avais plus assez de pignons, j'ai mis moitié pignons, moitié pistaches.

Pour la deuxième chose, dans la déclinaison italo-facile, je fais aussi souvent ces petits crostinis qui associent une rondelle de baguette bien fraîche (ou si on est plus courageux, on fait griller la tranche de pain avec un peu d'huile d'olive) un peu de mozzarella à du jambon de parme et une lamelle d'artichaut mariné à l'huile d'olive. C'est tout simple et tout bon, il y en a qui appelle ça toucon, elles n'ont pas tort. C'est parfait pour un dimanche ou on ne veut pas trop se fouler...