EPITA_ING1_2012_S1_MOB1

Examen de MOB1

Cuisinier: Th. GERAUD

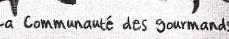
Plat d'hiver 2009-2010

Sujet:

Pédro veut un logiciel 3D pour l'aider à cuisiner des recettes portugaises. En vous inspirant de celle du Feijoada, donnez des diagrammes de classes UML permettant de <u>décrire des recettes</u>.

Question bonus (2 points):

- Dans quelles iles non portugaises mange-t-on ce plat ?





Pratique

Magazine

Communauté Espace perso

MARMIKID

facile <table-cell> 📵

Recettes

Nouveautés

Rechercher une recette

Recette au hasand

Liste de courses

Menus de la semaine

Menus de saison

Sélections

incontournable

Index des recettes

Proposer une recette

Top 100 des internautes

Top 20 des envois

Photos des recettes



rouver une recette

Rechercher

 Recherche arancés

Top des demandes

Blanouette de veau Boeuf bourguignon British Crumble aux pommes Flan Fondant au chacalat Gâteau au chocolat Gâteau au yaourt Gratin dauphinois Pate a crepe Pancake Quiche Tajine Tarte aux fraises Tarte aux pommes Tame chocolat Tame tatio Tartiflette Thamisu Pizza

Cuisine du monde

Cuisine Noël

Cuisine indienne Cuisine Italienne Cuisine that Cuisine chinoise Cuisine Japonaise Cuisine mexicaine Cuisine américaine Cuisine marocaine

Cuisine des iles

Cuisine d'Afrique

Cuisine de Belgique () Cuisine thématique >> Accueil > Receites > Receite

Votre recette

Feijoada (cassoulet Portugais)

· Plat

• L'avis des internautes 🔘 🔘 🔘 🔘 🔘 (13 votes)

Préparation : 30 mn + temps de trempage des haricots Cuisson: un peu long... mais tellement bon!

Ingrédients (pour 5 personnes) :

and a second

- 500 g de haricots rouges secs
- 5 saucisses fumées
- 1 chorizo assez fort
- 5 tranches de poitrine fumée épaisses
- 2 petites rouelles de boeuf (ou tout autre morceau à cuisson assez longue)
- 2 carottes
- 3 oianons
- sel, poivre
- thym et laurier
- paprika

Préparation :

Faire tremper les haricots secs dans l'eau (au moins un après midi) pour qu'ils gonflent... au mieux 24h.

Dans une cocotte, mettre les haricots trempés avec leur eau de trempage, recouvrir d'eau si nécessaire. Ajouter du gros sel, un oignon coupé en quatre, les 2 carottes coupées en rondelles, du thym et une feuille de laurier. Laisser cuire à gros bouillons environ 1h/1h30 . Ils doivent être encore un peu croquants.

Au même moment, mettre les morceaux de boeuf, le chorizo coupé en morceaux et la poitrine fumée dans une autre cocotte, remplir d'eau, mettre un peu de gros sel. Laisser cuire comme les haricots.

A la fin des 2 cuissons ci- dessus, dans une troisième cocotte (ou bien dans celle des viandes que vous aurez vidées, viandes et bouillon réservés), faire dorer les 2 oignons restants, émincés, avec un peu de beurre. Ajouter les morceaux de viandes un à un pour les faire dorer un peu. Ajouter les haricots/ carottes saisis à l'écumoire et recouvrir le tout d'une partie de l'eau de cuisson des haricots (très important pour donner le goût final!). Un peu du bouillon de cuisson des viandes est aussi péférable. Ajouter sel- poivre et 3 cuillères à soupe de paprika et les saucisses fumées.

Mettre sur feu doux, remuer souvent (cuisson jusqu'à ce que les haricots soient bien cuits, le jus liquéfié mais remplissant encore bien les 1/3 mini de la cocotte, soit environ 1h/1h30).

Servir dans la cocotte de cuisson, bien chaud...

