

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 décrire des recettes.

Question bonus (2 points) :

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

Recettes

>> Accueil > Recettes > Recette

Nouveautés

Rechercher une
recette

Recette au hasard

Liste de courses

Menus de la semaine

Menus de saison

Sélections

Recettes
incontournables

Index des recettes

Proposer une recette

Top 100 des
internautas

Top 20 des envois

Photos des recettes

Trouver
une recette

Rechercher

Recherche
avancée

Top des demandes

Blanquette de veau
 Boeuf bourguignon
 Brûlée
 Crumble aux pommes
 Flan
 Fondant au chocolat
 Gâteau au chocolat
 Gâteau au yaourt
 Gratin dauphinois
 Pâte à crêpe
 Pancake
 Quiche
 Tajine
 Tarte aux fraises
 Tarte aux pommes
 Tarte chocolat
 Tarte tatin
 Tartiflette
 Tiramisu
 Pizza
 Cuisine Noël

Cuisine du monde

Cuisine indienne
 Cuisine italienne
 Cuisine thaï
 Cuisine chinoise
 Cuisine japonaise
 Cuisine mexicaine
 Cuisine américaine
 Cuisine marocaine
 Cuisine des îles
 Cuisine d'Afrique
 Cuisine de Belgique

Cuisine thématique

Votre recette

Feijoada (cassoulet Portugais)

• Plat

facile

• 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) :

- 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 oignons
- 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 préférable. 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...

2/2