

DOCUMENTATION CLIENT

APPLICATION

GALUGCUISINE

INTRODUCTION

NOTRE APPLICATION EST DÉVELOPPÉE SUR ANDROID STUDIO, ELLE PERMET DE CONSULTER UN CATALOGUE DE RECETTES QUI EST ALIMENTÉ GRÂCE À UNE API.

IL Y A PLUSIEURS TYPES DE RECETTES COMME DES DESSERTS, DES PLATS, DES SAUCE, ...

POUR CHAQUES RECETTES VOUS POURREZ TROUVER LE NOMBRE DE PERSONNES POUR LAQUELLE LA RECETTE EST FAITE, LE NOMBRE DE PERSONNES QUI ONT AIMÉ LA RECETTE EN QUESTION ET LE TEMPS DE PRÉPARATION.

(CETTE APPLICATION EST DISPONIBLE UNIQUEMENT EN ANGLAIS)

UTILISATION DE L'APPLICATION

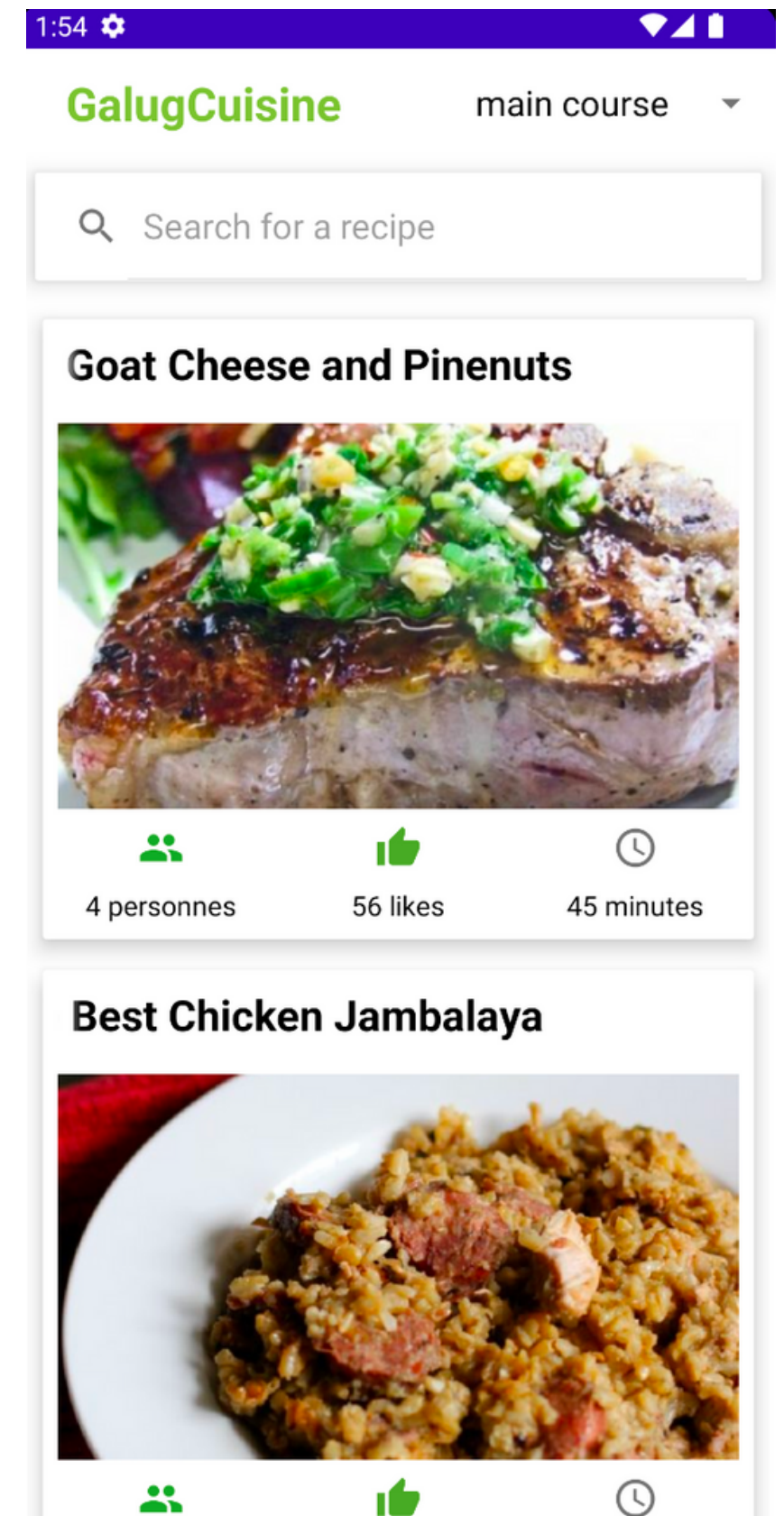
1 - Installer l'application GalugCuisine sur votre téléphone

Cette application est disponible sur le PlayStore Android

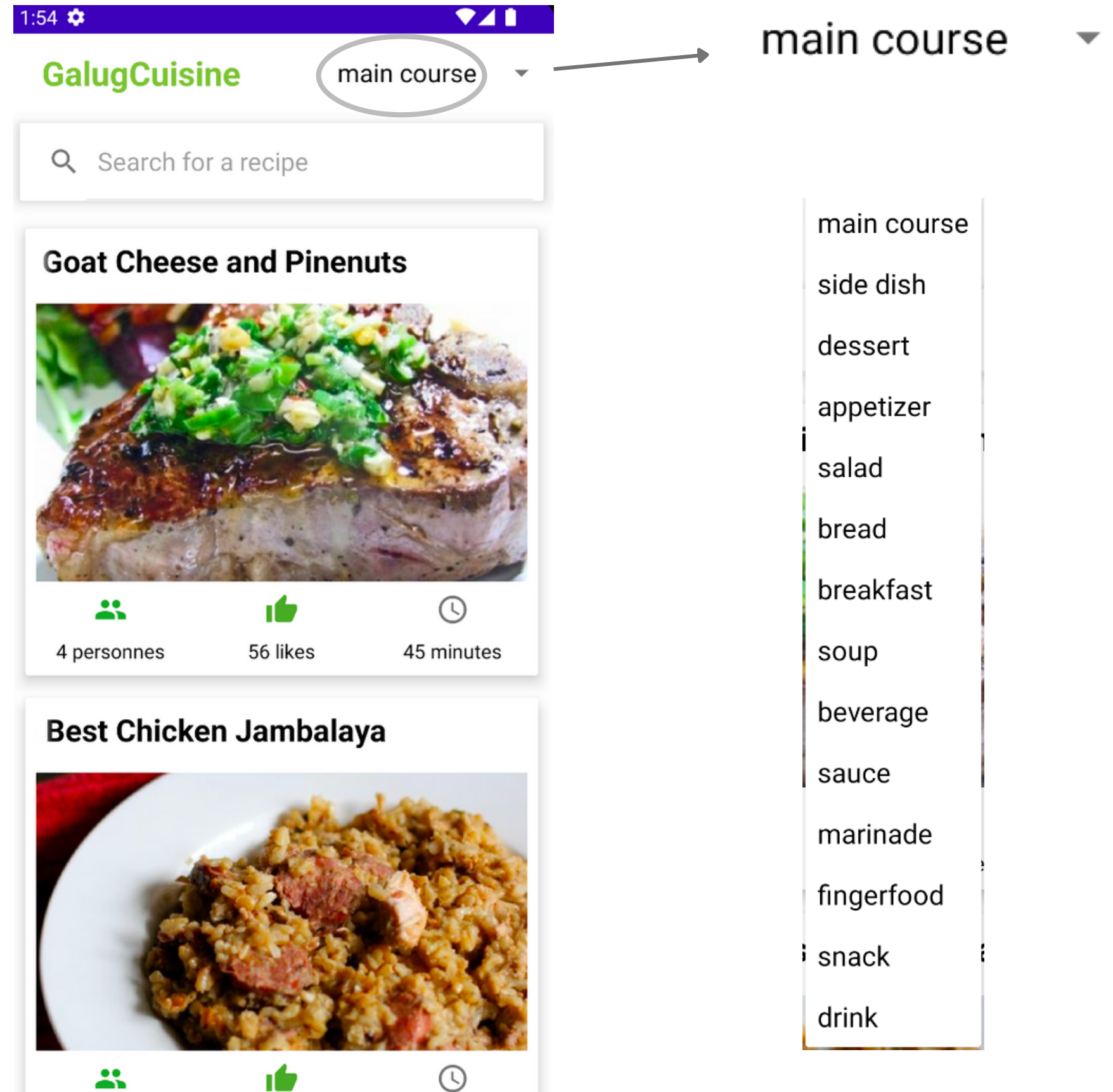
2 - Démarrer l'application

3 - Après démarrage de l'application, vous arrivez sur la page d'accueil.

En haut de la page vous pouvez trouver le nom de l'application ainsi que la liste déroulante des types de recette. En dessous vous trouverez la barre de recherche et ensuite la liste des recettes.



Quand vous appuyez sur la liste déroulante vous avez accès à tous les types de recettes disponible sur l'application



La barre de recherche vous servira à
trouver précisément une recette


1:54


GalugCuisine


main course


Search for a recipe

Goat Cheese and Pinenuts





4 personnes


56 likes


45 minutes

Best Chicken Jambalaya










Search for a recipe


Quand vous appuyez sur une recette, vous trouvez un résumé de la recette, les différents ingrédients nécessaire et les étapes nécessaire à la préparation.

À la fin de la page vous pouvez aussi trouver les recettes similaires à celle sur laquelle vous avez cliqué.


1 Preheat oven to 400F.For the Chimichurri, place all of the ingredients in a large bowl and incorporate together. Season with salt and pepper.


Equipments

bowl

oven


Ingredients

nd pepper


chimichurri

2 Heat a large, heavy bottomed pan with the oil.

Equipments


frying pan

Ingredients


cooking oil


3 Sprinkle each side of the lamb loin evenly with salt and pepper. (This cooking process is exactly like the way you make steak). Once the oil is hot (it will smoke a little bit), sear the lamb loin, about 2 minutes per side and allow the lamb to cook the rest of the way in the oven. The cooking times are as follows:If you like your lamb rare, place it in the oven for no more than 2-3 minutes. If you like your lamb medium rare place it in the oven for about 6-8 minutes. If you like your lamb medium place it in the oven for 9 to 11 minutes. If you like it well done leave it in there for 12-14 minutes. Remember, the lamb will continue to cook after you take it out so plan accordingly.


Equipments

oven


Ingredients


salt and pe


lamb loin


steak

Pan Seared Lamb Loin With Chimichurri




4 personnes

56 likes

45 minutes


Pan Seared Lamb Loin With Chimichurri & Roasted Trio Squash Salad With Goat Cheese and Pinenuts



The recipe Pan Seared Lamb Loin With Chimichurri & Roasted Trio Squash Salad With Goat Cheese and Pinenuts is ready in approximately 45 minutes and is definitely an amazing caveman, gluten free, dairy free, and primal option for lovers of South


Ingredients

1/4 cup ci




cilantro

2 tables




rgin olive

ed 1/4



sley fla


1 garlic clo



garlic clov


Similar Recipes

ed Loin Of Lamb




4 People

hops with Honey-Bal



4 People



. . .