

Log in

Name

Password

Forgot account ? Sign in

Login

You can register your fridge

Large choice of recipes according to your tastes

Find recipes with only food from your fridge, or according to our food choices.

If you don't have all the ingredients for a recipe no worries, our site will provide you a shopping list

See my fridge

See my shopping list

Research

Vegetarian

Vegan

Only ingredients in the fridge

Add a recipe

Hamburger 4.3/5

Hamburger facile à réaliser pour tous les gourmets

Sushi 4.8/5

Sushi au thon et saumon avec techniques ludiques pour les réaliser

Crumble aux pommes 4.5/5

Dessert aux pommes rapide et facile avec uniquement 4 ingrédients

Andouillette à la moutarde 4.7/5

Plat traditionnel pour les amoureux du terroir

Best cooker

Luke 5/5

Monique 5/5

Bob 5/5

Michel 5/5

Jeanne 4.9/5

Paul 4.5/5

Robert 4.9/5

Isabelle 4.7/5

Henry 4.7/5

Ethan 4.6/5

Roxane 4.4/5

Bernard 2/5

Nathan 1.2/5

Salma 0.3/5

3.5/5

User name : Rodolphe

Password :

Email : rodolpheu74@gmail.com

See my fridge

See my shopping list

Recipes to make

Sushi 4.8/5

Sushi au thon et saumon avec techniques ludiques pour les réaliser

Crumble aux pommes 4.8/5

Dessert aux pommes rapide et facile avec uniquement 4 ingrédients

My recipes

Morue au four 4/5

Morue cuite à la pelle, pile poil !

Boulette de viande 3/5

Presque les mêmes que celle d'IDEA

Name of the recipe

Number person

Time

vegetarian

vegan

Description

Photo

Ingredients

Research ingredient

Quantity

Unit

Add

Add new ingredient

Poulet

1

Farine

120 g

Instructions

Instruction

Add

Pré-chauffer le four à 180°C

Finish

Name of the recipe

Number person

Time

Photo

vegetarian

vegan

Only ingredients in the fridge

Ingredients

Poulet

1

Farine

120 g

Instructions

Pré-chauffer le four à 180°C

Découper en petits morceaux le poulet

Add to my shopping list

Save recipe

Be it !

My fridge

Research ingredient

Quantity

Unit

Add

Add new ingredient

Poulet

1

Farine

120 g

My shopping list

Research ingredient

Quantity

Unit

Add

Add new ingredient

Oeuf

12

Sucre

100 g

Add to my fridge

[About us](#)



Log in

[Forgot account ?](#)

[Sign in](#)

Login



You can register your fridge

Large choice of recipes according to your tastes.

Find recipes with only food from your fridge, or according to our food choices.

If you don't have all the ingredients for a recipe no worries, our site will provide you a shopping list



See my fridge

See my shopping list

Research



Vegetarian



Vegan



Only ingredients in the fridge

Add a recipe



Hamburger

4.3/5

Hamburger facile à réaliser pour tous les gourmants



Sushi

4.8/5

Sushi au thon et saumon avec techniques ludiques pour les réaliser



Crumble aux pommes

4.5/5

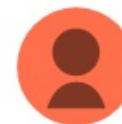
Dessert aux pommes rapide et facile avec uniquement 4 ingrédients



Andouillette à la moutarde

4.7/5

Plat traditionnel pour les amoureux du terroire



Best cooker

Luka 5/5

Monique 5/5

Bob 5/5

Michel 5/5

Jeanne 4.9/5

Paul 4.9/5

Robert 4.9/5

Rodolph 4.8/5

Mireille 4.7/5

Henry 4.7/5

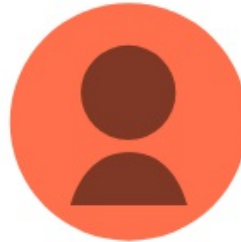
Elham 4.6/5

Roxane 4.4/5

Benjamin 2/5

Nathan 1.2/5

Salma 0.3/5



User name : Rodolphe

Password : *****

Email : rodolphedu74@gmail.com

[See my fridge](#)[See my shopping list](#)

Recipes to make



Sushi

4.8/5

Sushi au thon et saumon avec techniques ludiques pour les réaliser



Crumble aux pommes

4.8/5

Dessert aux pommes rapide et facile avec uniquement 4 ingrédients

My recipes



Morue au four

4/5

Morue cuie à la poile, pile poil !



Boulette de viande

3/5

Presque les mêmes que celle d'IKEA



DIGESTEVE

Name of the recipe

Number person

Time

☐

Vegetarian

☐

Vegan

Description

Photo

Ingredients

Research ingredient



Quantity

Unit



Add

Add new ingredient

Poulet

1

Farine

120 g

Instructions

Instruction

Add

Pré-chauffer le four à 180°C

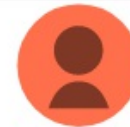
Finish !



Name of the recipe

Number person

Time



Photo

☐ Vegetarian

☐ Vegan

☐ Only ingredients in the fridge

Grade

Ingredients

Poulet

1

Farine

120 g

Add in my shopping list

Instructions

Pré-chauffer le four à 180°C

Découper en petits morceaux le poulet

Give grade

See/add comment

Do it !



My fridge



Research ingredient



Quantity

Unit



Add

Add new ingredient

Poulet

1



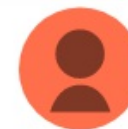
Farine

120 g





My shopping list



Research ingredient



Quantity

Unit



Add

Add new ingredient

Oeuf

12



Sucre

100 g



Add to my fridge

