

Comparaison de deux algorithmes de recherche générale avec l'outil d'analyse de performance jsben.ch

L'appel de la fonction `removeDiacritics()` sur chaque/un des libellés des ingrédients d'une recette dans l'algorithme While & For fait baisser ses performances.

La fonction `removeDiacritics()` n'est appelée qu'une fois dans l'algorithme Filter sur des libellés d'ingrédients concaténés pour une recette à partir d'un tableau aplati avec la fonction `Array.from()`

L'algorithme Filter est le plus rapide dans ces conditions.

Benchmarks

Benchmark	https://jsben.ch/75e2e	https://jsben.ch/wGcY5	https://jsben.ch/dG0m	https://jsben.ch/Q0Pha
Chaîne recherchée	Coco	échalotte	pim	Faire cuire les pates
Résultat Algo Filter	977	1067	970	
Résultat Algo While & For	938	809	870	803
Nombre de recettes trouvées	6	1	0	3

Configuration d'un benchmark

Setup	Bolierplate	Block code 1: Filter	Block code 2: While & For
<pre>const allRecipes = [{ id: 1, name: "Limonade de Coco", servings: 1, ingredients: [{ ingredient: "Lait de coco", quantity: 400, unit: "ml", }, { ingredient: "Jus de citron", quantity: 2, }, { ingredient: "Crème de coco", quantity: 2, unit: "cuillères à soupe", }, { ingredient: "Sucre", quantity: 30, unit: "grammes", }, { ingredient: "Glacçons", },], time: 10, description: "Mettre les glaçons à votre goût dans le blender, ajouter le lait, la crème de coco, le jus de 2 citrons et le sucre. Mixer jusqu'à avoir la consistance désirée", appliance: "Blender", utensils: ["Cuillère à Soupe", "verres", "presse citron"], }, { id: 2, name: "Poisson Cru à la tahitienne", servings: 2, ingredients: [{ ingredient: "Thon Rouge (ou blanc)", quantity: 200, unit: "grammes", }, { ingredient: "Concombre", quantity: 1, }, { ingredient: "Tomate", quantity: 2, }, { ingredient: "Carotte", quantity: 1, }, { ingredient: "Citron Vert", quantity: 3, }, { ingredient: "Lait de Coco", quantity: 100, unit: "ml", },], time: 60, description: "Découper le thon en dés, mettre dans un plat et recouvrir de jus de citron vert (mieux vaut prendre un plat large et peu profond). Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. (Si possible faites-le le soir pour le lendemain. Après avoir lavé le poisson, coupez le concombre en fines rondelles sans la peau et les tomates en prenant soin de retirer les pépins. Rayer la carotte. Ajouter les légumes au poissons avec le citron cette fois ci dans un Saladier. Ajouter le lait de coco. Pour ajouter un peu plus de saveur vous pouvez ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de Crème de coco", appliance: "Saladier", utensils: ["presse citron"], }, { id: 3, name: "Poulet coco réunionnais", servings: 4, ingredients: [{ ingredient: "Poulet", quantity: 1, }, { ingredient: "Lait de coco", quantity: 400, unit: "ml", }, { ingredient: "Coulis de tomate", quantity: 20, unit: "cl", }, { ingredient: "Oignon", quantity: 1, }, { ingredient: "Poivron rouge", quantity: 1, }, { ingredient: "Huile d'olive", quantity: 1, unit: "cuillères à soupe", },], time: 80, description: "Découper le poulet en morceaux, les faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Une fois doré, laisser cuire en ajoutant de l'eau. Au bout de 30 minutes, ajouter le coulis de tomate, le lait de coco ainsi que le poivron et l'oignon découpés en morceaux. Laisser cuire 30 minutes de plus. Servir avec du riz", appliance: "Cocotte", utensils: ["couteau"], }, { id: 4, name: "Salade de riz", servings: 4, ingredients: [{ ingredient: "Riz blanc", quantity: 500, unit: "grammes", }, { ingredient: "Thon en miettes", quantity: 200, unit: "grammes", }, { ingredient: "Tomate", quantity: 2, }, { ingredient: "Oeuf dur", quantity: 2, }, { ingredient: "Maïs", quantity: 300, unit: "grammes", }, { ingredient: "Vinaigrette", quantity: 3, unit: "cl", },], time: 50, description: "Faire cuire le riz. Une fois le riz cuit, le laisser refroidir. Couper les oeufs dur en quartiers en lamelle au choix, couper la tomate en dés, ajouter au riz les oeufs, les tomates, le poisson, le maïs et la vinaigrette. Ajouter au goût de chacun des cornichons, olives etc.-", appliance: "Culseur de riz", utensils: ["saladier", "passoire"], }, { id: 5, name: "Tarte au thon", },];</pre>	<pre>// La chaîne de test pour la recherche const needle = "Riz"; // Le tableau des recettes filtrées let someRecipes = []; /** * 1/ Étendre la classe String * 2/ Définir l'expression régulière de recherche * 3/ Définir la classe Ingredient * 4/ Définir la classe Recipe * 5/ Définir la classe RecipesAPI * 6/ Obtenir un tableau avec 50 objets de recettes à partir des données */ // Utile étendre la classe String de JS pour // supprimer les caractères non alphabétiques et les accents d'une chaîne if ((String.prototype.removeDiacritics) = function () { String.prototype.removeDiacritics = function () { .replace(/[\u0300-\u036f]/g, "") .replace(/[\(\)\[\]\{\}\,\&']/g, ""); // il y a des parenthèses dans les données }; }); // Utile étendre la classe String de JS pour // Mettre la première lettre d'une chaîne de caractère en majuscule et le reste en minuscules if ((String.prototype.capitalizeFirstLetter) = function () { String.prototype.capitalizeFirstLetter = function () { return this.charAt(0).toUpperCase() + this.slice(1).toLowerCase(); }; }); // L'expression régulière pour la recherche générale const regex = new RegExp(`\\b\${needle.removeDiacritics()}\\`, "i"); // La classe Ingredient pour les ingrédients des recettes class Ingredient { /** * @param (string) ingredient nom de l'ingrédient * @param (number) quantity quantité d'unité de l'ingrédient * @param (string) unit unité de l'ingrédient */ constructor(ingredient, quantity = 0, unit = "") { /** @type (string) ingredient nom de l'ingrédient */ this._ingredient = ingredient; /** @type (number) quantity quantité d'unité d'ingrédient */ this._quantity = quantity; /** @type (string) unit unité de l'ingrédient */ this._unit = unit; } /** * @property (string) ingredient nom de l'ingrédient mis en forme */ get ingredient() { return this._ingredient.capitalizeFirstLetter(); } /** * @property (string) quantity quantité d'unité d'ingrédient */ get quantity() { return this._quantity; } /** * @property (number) unit unité de l'ingrédient */ get unit() { return this._unit; } /** * @returns (string) chaîne de caractères */ toString() { return `\${this._ingredient}`; } /** * Méthode statique pour instancier une recette à partir d'un * objet JSON. * @param (Object) obj données au format JSON * @returns (Ingredient) ing un objet typé Ingredient */ static createIngredient(obj) { /** @type (number) quantité d'ingrédient, cette donnée n'est pas toujours présente dans le fichier */ let quantity = 0; /** @type (string) unité de la quantité d'ingrédient, cette donnée n'est pas toujours présente dans le fichier */ let unit = ""; if (Object.prototype.hasOwnProperty.call(obj, "quantity")) { quantity = obj.quantity; } if (Object.prototype.hasOwnProperty.call(obj, "unit")) { unit = obj.unit; } /** @type (Ingredient) Un objet de type Ingredient instancié à partir des données json */ const ing = new Ingredient(obj.ingredient, quantity, unit); return ing; } } // La classe Recipe pour les recettes class Recipe { /** @type (Set) tous les ingrédients de toutes les recettes */ static _allIngredients = new Set(); /** @type (Set) tous les ustensiles nécessaires */ static _allUtensils = new Set(); /** @type (Set) tout l'électroménager connus */ static _allAppliances = new Set(); /** * @param (number) id identifiant de la recette * @param (string) name le nom de la recette * @param (number) servings nombre de portions * @param (number) time temps de réalisation * @param (string) description instruction de réalisation * @param (string) appliance appareil électroménager */ constructor(id, name, servings, time, description, appliance = "") { /** @type (number) identifiant de la recette */ this._id = id; /** @type (Object) la recette entière au format json */ this._json = null; /** @type (string) nom de la recette */ this._name = name; /** @type (number) nombre de portions */ this._servings = servings; /** @type (number) temps de préparation */ this._time = time; /** @type (string) instruction pour réaliser la recette */ this._description = description; /** @type (string) appareil électroménager */ this._appliance = appliance; /** @type (string) 1ere lettre en majuscule et le reste en minuscule */ const str = appliance.capitalizeFirstLetter(); // Ajouter l'électroménager à la collection statique de tout l'électroménager connu Recipe._allAppliances.add(str); /** @type (Set) un ensemble d'ingrédients uniques */ this._ingredients = new Map(); /** @type (Set) un ensemble d'ustensiles uniques */ this._utensils = new Set(); } /** * @property (number) id identifiant de la recette */ get id() { return this._id; } /** * @property (string) name nom de la recette */ get name() { return this._name; } /** * @property (number) servings nombre de portions */ get servings() { return this._servings; } /** * @property (number) time temps de réalisation */ get time() { return this._time; } /** * @property (string) description instructions pour réaliser la recette */ get description() { return this._description; } /** * @property (string) appliance appareil électroménager */ get appliance() { return this._appliance; } /** * @property (Map) ingredients */ get ingredients() { return this._ingredients; } /** * @property (Set) utensils */ get utensils() { return this._utensils; } }</pre>	<pre>// Obtenir le tableau des recettes filtrées à partir de toutes les recettes someRecipes = allRecipes.filter(function (item) { // La recherche globale utilise le nom et la description de la recette // et le nom de tous ses ingrédients. return (regex.test(item.name.removeDiacritics()) regex.test(item.description.removeDiacritics()) // Appliquer le nom des ingrédients d'une recette regex.test([...new Set([...item.ingredients.map((ing) => ing._ingredient.removeDiacritics())],)].join(" "))); });</pre>	<pre>/** @type (number) le nombre de recettes connues */ let i = allRecipes.length; // Parcourir toutes les recettes while (i > 0) { // Chercher dans le nom de la recette if (regex.test(allRecipes[i].name.removeDiacritics())) { // Cette recette correspond à la recherche someRecipes.push(allRecipes[i]); i--; continue; } else { // Chercher dans la description de la recette if (regex.test(allRecipes[i].description.removeDiacritics())) { // Cette recette correspond à la recherche someRecipes.push(allRecipes[i]); i--; continue; } else { // Parcourir tous les ingrédients stockés dans une structure Map de la recette // les valeurs de la Map sont des objets du type Ingredient for (let v of allRecipes[i].ingredients.values()) { // Chercher dans le nom d'un ingrédient if (regex.test(v._ingredient.removeDiacritics())) { // Cette recette correspond à la recherche someRecipes.push(allRecipes[i]); break; } } i--; } } }</pre>

```

get description() {
    return this._description;
}

/**
 * @property (string) appliance un appareil électroménager nécessaire pour la recette
 */
get appliance() {
    return this._appliance.capitalizeFirstLetter();
}

/**
 * @property (Array<Ingredient>) ingredients la collection de tous les ingrédients de la recette
 */
get ingredients() {
    return this._ingredients;
}

/**
 * @property (Set) utensils la collection de tous les ustensiles nécessaires pour la recette
 */
get utensils() {
    return this._utensils;
}

/**
 * @property (Object) la recette dans le format JSON
 */
get json() {
    return this._json;
}

set json(value) {
    this._json = value;
}

/**
 * @property (Set) allIngredients la collection de tous les ingrédients connus dans toutes les recettes
 */
static get allIngredients() {
    return Recipe._allIngredients;
}

/**
 * @property (Set) allUtensils la collection de tous les ustensiles connus pour toutes les recettes
 */
static get allUtensils() {
    return Recipe._allUtensils;
}

/**
 * @property (Set) allAppliances la collection de tout l'électroménager existant
 */
static get allAppliances() {
    return Recipe._allAppliances;
}

/**
 * Returns (string) chaîne de caractères
 */
toString() {
    let str = "";
    str += `ID: ${this._id}`;
    str += "\n";
    str += `${this._name}`;
    str += "\n";
    str += `~ ingredients ${this._ingredients.size}`;
    str = Array.from(this._ingredients.values()).toString();
    str += "\n";
    str += `~ utensils ${this._utensils.size}`;
    str = Array.from(this._utensils.values()).toString();
    str += "\n";
    str += `~ appliance: ${this._appliance}`;
    str += "\n";
    str += this._description;
    str += "\n";
    return str;
}

/**
 * * Ajouter un ingrédient à la recette
 * * et aussi à sa collection statique
 * * @param (Ingredient) ing un ingrédient de la recette
 */
addIngredient(ing) {
    /** @type (string) lere lettre en majuscule et le reste en minuscule */
    const str = ing.ingredient.capitalizeFirstLetter();
    this._ingredients.set(str, ing); // Map.Key = "Nom de l'ingrédient"
    // Ajouter le nom de l'ingrédient dans la liste de tous les ingrédients uniques de toutes les recettes
    Recipe._allIngredients.add(str);
}

/**
 * * Ajouter un ustensile nécessaire à la recette
 * * et aussi à sa collection statique
 * * @param (string) u un ustensile unique utile pour la recette
 */
addUtensil(u) {
    /** @type (string) lere lettre en majuscule et le reste en minuscule */
    const str = u.capitalizeFirstLetter();
    this._utensils.add(str);
    // Ajouter aussi le nom de l'ustensile dans la liste de tous les ustensiles uniques connus
    Recipe._allUtensils.add(str);
}

/**
 * * Méthode statique pour instancier une recette à partir d'un objet JSON.
 * * @param (Object) data données au format JSON
 * * @returns (Recipe) rec un objet recette type Recipe
 */
static createRecipe(data) {
    // @param (Recipe) un objet recette type Recipe instancier à partir des données json "/"
    let rec = new Recipe(
        data.id,
        data.name,
        data.servings,
        data.time,
        data.description,
        data.appliance
    );
    // Conserver la recette entière au format JSON
    rec.json = data;

    // @param (Ingredient) un objet ingrédient type Ingredient instancier à partir des données json "/"
    let ing;
    // Parcourir tous les ingrédients contenus dans l'objet JSON
    data.ingredients.forEach(function (data) {
        // Instancier l'objet ingrédient à partir des données lues
        ing = Ingredient.createIngredient(data);
        // Ajouter l'objet Ingredient dans la collection des ingrédients de la recette
        rec.addIngredient(ing);
    });
    // Parcourir tous les ustensiles contenus dans l'objet JSON
    data.utensils.forEach(function (item) {
        // Ajouter le nom de l'ustensile dans la collection des ustensiles de la recette
        rec.addUtensil(item);
    });
    return rec;
}

// Le Singleton RecipeApi pour fournir tous les objets Recipe
/** @type (RecipeApi) - une instance unique de la classe singleton RecipeApi */
let instance;

/**
 * * Classe pour obtenir les données de recettes
 * * - Soit en faisant appel à l'API pour chercher les médias dans le fichier JSON
 * * - Soit en cherchant les données dans un tableau en mémoire renseigné une première lors de l'instanciation de ce singleton
 */
class RecipeApi {
    /**
     * Créer un singleton pour obtenir des données de type Recipes
     */
    constructor() {
        /** @type (Recipe[]) une liste d'objets de type Recipe */
        this._data = [];

        if (instance) {
            throw new Error("You can only create one instance of RecipeApi class !");
        }
        instance = this;
    }

    console.log(`${Date.now()} - Instanciation singleton RecipeApi`);

    /**
     * * @returns
     */
    getInstance() {
        return this;
    }

    /**
     * Renseigner les datas
     * Remplir le tableau en mémoire avec une liste d'objets de type Recipe
     * @param (Object) data - les données au format JSON
     */
    setDataRecipes(data) {
        // Parcourir tous les objets JSON
        data.forEach((obj) => {
            /** @type (Recipe) un objet de type Recette instancié à partir des données */
            let rec = Recipe.createRecipe(obj);
            // Ajouter un objet de type Recipe au tableau
            this._data.push(rec);
        });
    }

    /**
     * * Obtenir tous les objets de type Recipe stockés dans le tableau en mémoire
     * * Ce tableau est rempli lors de l'instanciation du Singleton
     */
}

```

```
vinagre balsamic et l'huile d'olives à votre
gout.",
  appliance: "Saladier",
  ustensils: ["cullière en bois", "couteau"],
},
{
  id: 10,
  name: "Tartiflette",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Reblochon",
      quantity: 1,
    },
    {
      ingredient: "Pommes de terre",
      quantity: 4.5,
      unit: "kg",
    },
    {
      ingredient: "Jambon fumé",
      quantity: 2,
      unit: "tranches",
    },
    {
      ingredient: "Oignon",
      quantity: 300,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Vin blanc sec",
      quantity: 30,
      unit: "cl",
    },
  ],
  time: 60,
  description:
    "Commencer par cuire les pommes de terre dans
    l'eau bouillante. Puis éplucher les et couper les
    en rondelles. Emincer les oignons puis les faire
    dorer dans du beurre. Ajouter le jambon fumé coupé
    en en morceaux ainsi que les pommes de terres.
    Salez, poivrez à votre goût ( et celui de vos
    convives ) Laissez cuisiner durant environ 10
    minutes puis ajouter le vin blanc. Après 3 minutes,
    mettre le tout dans un plat à gratin. Coupez le
    reblochon, soit en tranches, soit le couper en 2
    dans le sens de l'épaisseur et recouvrir les pommes
    de terre. Cuire au four (environ 230°) durant 25
    minutes. C'est prêt !",
  appliance: "Four",
  ustensils: ["plat à gratin", "couteau",
    "Économe"],
  },
{
  id: 11,
  name: "Salade tomate, mozzarella et pommes",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Tomates cerises",
      quantity: 250,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Mozzarella",
      quantity: 150,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Jambon de parme",
      quantity: 4,
      unit: "tranches",
    },
    {
      ingredient: "Pommes",
      quantity: 1,
    },
    {
      ingredient: "Salade Verte",
      quantity: 1,
    },
    {
      ingredient: "Vinaigrette",
      quantity: 5,
      unit: "cl",
    },
  ],
  time: 10,
  description:
    "Commencer par couper les feuilles de salade,
    ajouter les tomates cerises et le fromage découpé
    en cubes ou en boules avec la cullière à melon.
    Découper le jambon de parme en fines lamelles.
    Ajouter la pomme elle aussi découpée en petit
    morceaux. Assaisonnez à votre goût. ",
  appliance: "Saladier",
  ustensils: ["couteau", "cullière à melon"],
},
{
  id: 12,
  name: "Compote pomme rhubarbe",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Rhubarbe",
      quantity: 160,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Pommes",
      quantity: 8,
    },
    {
      ingredient: "Sucre vanillé",
      quantity: 6,
      unit: "sachets",
    },
    {
      ingredient: "Eau",
      quantity: "0.5",
      unit: "tasses",
    },
  ],
  time: 40,
  description:
    "Éplucher les fruits et les couper en
    morceaux, les mettre dans une casserole en ajoutant
    l'eau et le sucre vanillé. Laisser cuire 15 minutes
    en remuant régulièrement.",
  appliance: "Casserole",
  ustensils: ["couteau", "économe"],
},
{
  id: 13,
  name: "Salade mûchée de patates",
  servings: 2,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Mûche",
      quantity: 60,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Pommes de terre",
      quantity: 200,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Échalote",
      quantity: 2,
    },
    {
      ingredient: "Vinaigre de cidre",
      quantity: 1,
      unit: "cullière à soupe",
    },
    {
      ingredient: "huile d'olive",
      quantity: 2,
      unit: "cullière à soupe",
    },
  ],
  time: 40,
  description:
    "Cuire les pommes de terre environ 30
    minutes. Découper les échalotes finement. Durant
    la cuisson des pommes de terre. Préparer la
    vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre de
    cidre. Salez poivrez à discrétion. Dans un
    saladier, mettre le mûche. Ajouter",
  appliance: "Casserole",
  ustensils: ["couteau", "saladier", "cullière en
    bois"],
  },
{
  id: 14,
  name: "Galette Bretonne Saucisse et Fromage à
    raclette",
  servings: 2,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Saucisse bretonne ou de
        toulouse",
      quantity: 2,
    },
    {
      ingredient: "Farine de blé noir",
      quantity: 130,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Oeuf",
      quantity: 1,
    },
    {
      ingredient: "Fromage à raclette",
      quantity: 300,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Oignon",
      quantity: 1,
    },
    {
      ingredient: "Beurre",
      quantity: 75,
      unit: "grammes",
    },
  ],
  time: 100,
  description:
    "Mélanger la farine et les oeufs, faire
    fondre 15 grammes de beurre et ajouter à la pâte.
    Ajouter du sel. Laisser reposer 1 heure. Faire les
```

```

    * @returns (Array<Recipe>) la liste de toutes les recettes
    */
    getDataRecipes() {
      return this._data;
    }
  }

  /**
   * Faire appel à l'API pour obtenir
   * la liste des recettes au format JSON
   * depuis le tableau js stocké dans le fichier js
   * @returns (Object) une liste d'objets JSON
   */
  _getAllRecipesJson() {
    /** @type (Object) toutes les recettes converties en json */
    let jsonRecipes;

    // Convertir le tableau JavaScript en notation Objet JSON
    jsonRecipes = JSON.parse(JSON.stringify(recipes));

    return jsonRecipes;
  }
}

/** @type (RecipesApi) - l'objet unique RecipesApi */
const singletonRecipesApi = new RecipesApi();
//Crée le tableau en mémoire dans ce singleton avec toutes les recettes contenues
dans le fichier javascript
singletonRecipesApi.setDataRecipes(singletonRecipesApi._getAllRecipesJson());
// Gérer ce singleton
Object.freeze(singletonRecipesApi);

/** @type (Array<Recipe>) un tableau avec toutes les recettes connues */
const allRecipes = singletonRecipesApi.getDataRecipes();
```

```
galettes et laisser refroidir. Faire chauffer les saucisses avec du beurre et l'oignon. Enrouler les saucisses dans les crêpes avec une partie du fromage. Mettre le reste du fromage à raclette par dessus les crêpes. Passer four pendant 20 minutes",
  appliance: "Four",
  ustensils: ["poêle à frire", "couteau"],
},
{
  id: 15,
  name: "Crêpes Chocolat Banane",
  servings: 10,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Oeuf",
      quantity: 3,
    },
    {
      ingredient: "Farine",
      quantity: 250,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Lait",
      quantity: 600,
      unit: "ml",
    },
    {
      ingredient: "Beurre salé",
      quantity: 30,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Chocolat au lait",
      quantity: 100,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Banane",
      quantity: 4,
    },
  ],
  time: 60,
  description:
    "Mélangez dans un saladier, la farine, les oeufs, et le lait. Battez jusqu'à avoir une masse homogène. Pendant ce temps faites fondre le beurre et ajoutez en une partie à la pâte à crêpes. Faire fondre le chocolat ( avec le reste du beurre salé ). Lorsque vous chauffez les crêpes. Ajouter le chocolat fondu et les bananes coupées en rondelles. Ajouter une touche de chantilly pour les gourmands".
  appliance: "Poêle à crêpe",
  ustensils: ["saladier", "louches", "cuillère en bois"],
},
{
  id: 16,
  name: "Gratin de pâtes à la tomate",
  servings: 2,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Tomate",
      quantity: 500,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Mozzarella",
      quantity: 250,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Pennes",
      quantity: 500,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Basilic",
      quantity: 1,
      unit: "tiges",
    },
    {
      ingredient: "huile d'olives",
      quantity: 2,
      unit: "cuillère à soupe",
    },
  ],
  time: 45,
  description:
    "Faire cuire les pâtes si vous n'avez pas de penne des coquillettes peuvent faire l'affaire. Découper les tomates en petits morceaux, soit en tranches soit en dés. Couper le basilic en petites morceaux et mélanger le aux tomates. Coupez la mozzarella en tranches. Préchauffer le four à 200°. Alternes entre couches de pattes et couches de tomates, terminez par une couche de pattes et recouvrir du fromage. Laisser au four 30 minutes et régalez vous ! Une recette simple qui fera plaisir au petits comme aux grands.".
  appliance: "Four",
  ustensils: ["Plat à gratin", "couteau", "râpe à fromage"],
},
{
  id: 17,
  name: "Smoothie à la fraise",
  servings: 6,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Fraise",
      quantity: 500,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Pastèque",
      quantity: 0.5,
    },
    {
      ingredient: "Jus de citron",
      quantity: 1,
      unit: "cuillères à soupe",
    },
    {
      ingredient: "Glaçons",
      quantity: 8,
    },
    {
      ingredient: "Menthe",
    },
  ],
  time: 15,
  description:
    "Coupez les fraises en morceaux, découper la chair de la pastèque en retirant les pépins. Mettre le tout dans le blender. Ajouter un cuillère à soupe de jus de citron ainsi que les glaçons. Ajoutez quelques feuilles de menthe pour plus de fraîcheur. Mixez le tout. Servir et déguster.-",
  appliance: "Blender",
  ustensils: ["verres", "couteau", "presse citron"],
},
{
  id: 18,
  name: "Smoothie ananas et vanille",
  servings: 5,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Ananas",
      quantity: 1,
    },
    {
      ingredient: "Glace à la vanille",
      quantity: 500,
      unit: "ml",
    },
    {
      ingredient: "Lait",
      quantity: 30,
      unit: "cl",
    },
  ],
  time: 10,
  description:
    "Séparez 1/5ème d'Ananas ( une belle tranche qui servira pour la décoration des verres ), mettre le reste coupé en cubes au blender, ajouter la glace à la vanille et le lait. Mixer. Servir et décorer avec l'ananas restant. C'est prêt",
  appliance: "Blender",
  ustensils: ["verres", "couteau"],
},
{
  id: 19,
  name: "Shake Banane Kiwi",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Kiwi",
      quantity: 4,
    },
    {
      ingredient: "Citron",
      quantity: 1,
    },
    {
      ingredient: "Lait",
      quantity: 1,
      unit: "litres",
    },
    {
      ingredient: "Sucre glace",
      quantity: 30,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Banane",
      quantity: 1,
    },
  ],
  time: 5,
  description:
    "Coupez les fruits en morceaux, ajouter le jus de citron et le lait ainsi que le sucre glace. Mixer. Ajoutez des glaçons si le lait n'a pas été mis au frais.",
  appliance: "Blender",
  ustensils: ["couteau", "verres", "presse citron"],
},
{
  id: 20,
```

```
name: "Pates Carbonara",
servings: 5,
ingredients: [
  {
    ingredient: "Tagliatelles",
    quantity: 500,
    unit: "grammes",
  },
  {
    ingredient: "Lardons",
    quantity: 150,
    unit: "grammes",
  },
  {
    ingredient: "Crème fraîche",
    quantity: 200,
    unit: "grammes",
  },
  {
    ingredient: "Parmesan",
    quantity: 100,
    unit: "grammes",
  },
  {
    ingredient: "huile d'olive",
    quantity: 1,
    unit: "cuillères à soupe",
  },
],
time: 30,
description:
  "Faire cuire les pates comme indiqué sur le
  paquet. Dorer les lardons dans une sauteuse avec
  l'huile d'olive. Ajouter la crème fraîche et
  baisser le feu au minimum. Quand les Tagliatelles
  sont prêtes les mettre dans la sauteuse et bien
  mélanger le tout en ajoutant le jaune d'œuf.
  Servir et ajouter le parmesan râpé.",
  appliance: "Sautouse",
  utensils: ["Râpe à fromage", "cuillère en
  bois"],
},
{
  id: 21,
  name: "Spaghettis à la bolognaise",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Spaghettis",
      quantity: 400,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Oignon",
      quantity: 2,
    },
    {
      ingredient: "Coulis de tomate",
      quantity: 300,
      unit: "grammes",
    },
  ],
  ingredient: "Viande hachée 1% de matière
  grasse",
  quantity: 400,
  unit: "grammes",
},
{
  ingredient: "Vin rouge",
  quantity: 20,
  unit: "cl",
},
{
  ingredient: "Crème Fraîche",
  quantity: 1,
  unit: "cuillères à soupe",
},
},
time: 30,
description:
  "Cuisiner la viande hachée dans une poêle à
  frire. Dans une autre faire cuire les oignons
  découpés en fins dés avec un peu de beurre. Ajouter
  du vin rouge. Mélanger les oignons avec la viande
  hachée. Faire cuire les pates le temps indiqué sur
  le paquet. Ajouter le coulis de tomates à la viande
  hachée. Une fois que les pates sont cuites, ajouter
  la crème fraîche à la viande hachée. Servir.",
  appliance: "Casseroles",
  utensils: ["Cuillère en bois", "louches",
  "couteau"],
},
{
  id: 22,
  name: "Fondant au chocolat",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Beurre",
      quantity: 160,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Chocolat noir",
      quantity: 200,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Farine",
      quantity: 50,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Œuf",
      quantity: 4,
    },
    {
      ingredient: "Sucre",
      quantity: 150,
      unit: "grammes",
    },
  ],
  time: 30,
  description:
    "Faire fondre le chocolat et le beurre au
    bain marie. Dans un saladier battre les œufs avec
    le sucre jusqu'à obtenir une texture de type
    mousse. Ajouter la farine ainsi que le mélange de
    beurre et chocolat fondu. Beurrer le moule à
    gâteaux. Mettre au four préchauffé à 200° puis
    faites chauffer pendant 15 minutes. C'est prêt.
    Servir avec une boule de glace ou une crème
    dessert.",
    appliance: "Four",
    utensils: ["Moule à gâteaux", "fouet",
    "casseroles"],
  },
  {
    id: 23,
    name: "Quiche lorraine",
    servings: 4,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Fête Brisée",
        quantity: 200,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Lardons",
        quantity: 200,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Beurre",
        quantity: 30,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Œuf",
        quantity: 3,
      },
      {
        ingredient: "Crème Fraîche",
        quantity: 20,
        unit: "cl",
      },
      {
        ingredient: "Lait",
        quantity: 20,
        unit: "cl",
      },
    ],
    time: 60,
    description:
      "Étaler la pâte dans un moule et la
      piquer. Parsemer de beurre. Faire chauffer les
      lardons dans une poêle. Battre les œufs en ajoutant
      la crème fraîche et le lait. Finalement ajouter les
      lardons, saie poivrez à votre gout. Verser
      l'ensemble sur la pâte. Cuire environ 30 minutes.",
      appliance: "Four",
      utensils: ["Moule à gâteaux", "rouleau à
      pâtisserie", "fouet"],
    },
    {
      id: 24,
      name: "Salade de pâtes",
      servings: 4,
      ingredients: [
        {
          ingredient: "Thon en miettes",
          quantity: 160,
          unit: "grammes",
        },
        {
          ingredient: "Maïs",
          quantity: 60,
          unit: "grammes",
        },
        {
          ingredient: "Tomate",
          quantity: 1,
        },
        {
          ingredient: "Concombre",
          quantity: 0.5,
        },
        {
          ingredient: "Macaronis",
          quantity: 300,
          unit: "grammes",
        },
        {
          ingredient: "Mayonnaise",
          quantity: 2,
        },
      ],
    },
  ],
}
```

```
        unit: "cuillères à soupe",
      },
    ],
    time: 40,
    description:
      "Découper le concombre et les tomates en dés, les mettre dans un saladier avec le maïs et les miettes de poisson, ajouter les pâtes. Ajouter la mayonnaise. Mélanger le tout et servir frais.",
    appliance: "Saladier",
    ustensils: ["couteau", "cuillère en bois"],
  },
  {
    id: 25,
    name: "Cookies",
    servings: 4,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Sucre",
        quantity: 100,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Beurre",
        quantity: 100,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Farine",
        quantity: 100,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Chocolat noir en pépites",
        quantity: 100,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Oeuf",
        quantity: 1,
      },
    ],
    time: 30,
    description:
      "Faire fondre le beurre et le mélanger avec le sucre. Finalement ajouter l'oeuf. Ajouter la farine tout en mélangeant peu à peu pour avoir une masse sans grumeaux. Ajouter les pépites de chocolat. Faire une plaque de cuisson de petites boules pour les cookies. Mettre au four à 180° pour 10 minutes.",
    appliance: "Four",
    ustensils: ["four", "saladier", "plaque de cuisson"],
  },
  {
    id: 26,
    name: "Soupe de tomates",
    servings: 2,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Tomate",
        quantity: 6,
      },
      {
        ingredient: "Pommes de terre",
        quantity: 1,
      },
      {
        ingredient: "Huile d'olives",
      },
      {
        ingredient: "Oignon",
        quantity: 1,
      },
      {
        ingredient: "ail",
        quantity: 1,
        unit: "gousses",
      },
    ],
    time: 25,
    description:
      "Verser de l'huile dans une cocotte minute couper les légumes et les verser dans l'huile chaude. Laisser cuire et remuer pendant 10 minutes. Passer aux mixer. Servir.",
    appliance: "Mixer",
    ustensils: ["cocotte minute", "couteau"],
  },
  {
    id: 27,
    name: "Soupe à l'oseille",
    servings: 4,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Oseille",
        quantity: 2,
      },
      {
        ingredient: "Oeuf",
        quantity: 1,
      },
      {
        ingredient: "Crème fraîche",
        quantity: 4,
        unit: "cuillère à soupe",
      },
      {
        ingredient: "Vermicelles",
        quantity: 1,
        unit: "verres",
      },
      {
        ingredient: "Beurre salé",
        quantity: 50,
        unit: "grammes",
      },
    ],
    time: 15,
    description:
      "Faire fondre l'oseille avec du beurre demi sel, ajouter un litre d'eau. Ajouter les vermicelles. Laisser cuire, une fois prêt, sortir du feu et après 5 minutes ajouter le jaune d'oeuf et la crème fraîche",
    appliance: "Casserole",
    ustensils: ["couteau", "cuillère en bois"],
  },
  {
    id: 28,
    name: "Soupe de poireaux",
    servings: 4,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Poireau",
        quantity: 3,
      },
      {
        ingredient: "Pommes de terre",
        quantity: 400,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Oseille",
        quantity: 75,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Beurre",
        quantity: 50,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Crème fraîche",
        quantity: 10,
        unit: "cl",
      },
    ],
    time: 80,
    description:
      "Émincer les blancs de poireaux et les faire chauffer dans 25 grammes de beurre. Ajouter les pommes de terres coupées en morceaux. Ajouter l'eau et laisser mijoter pour 45 minutes. Chauffer l'oseille avec le beurre restant puis incorporer le tout. Mixer. Ajouter la crème. Bon appétit.",
    appliance: "Mixer",
    ustensils: ["casserole", "couteau"],
  },
  {
    id: 29,
    name: "Houmous Express",
    servings: 2,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Pois chiches",
        quantity: 1,
        unit: "boîtes",
      },
      {
        ingredient: "ail",
        quantity: 1,
        unit: "gousses",
      },
      {
        ingredient: "Citron",
        quantity: 2,
      },
      {
        ingredient: "Huile d'olive",
      },
      {
        ingredient: "Paprika",
      },
    ],
    time: 30,
    description:
      "Prendre les pois chiches, les mettre dans le mixer avec de l'huile d'olive, ajouter le jus des 2 citrons et du paprika selon le goût.",
    appliance: "Mixer",
    ustensils: ["cuillère en bois", "presse citron"],
  },
  {
    id: 30,
    name: "Purée de pois cassés",
    servings: 4,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Pois Cassé",
        quantity: 500,
        unit: "grammes",
      },
    ],
  },

```

```
{
  ingredient: "Oignon",
  quantity: 1,
},
{
  ingredient: "ail",
  quantity: 2,
  unit: "gousses",
},
},
time: 60,
description:
  "Mettre tous les ingrédients dans une cocotte, ajouter de l'eau pour recouvrir l'ensemble et laisser cuire à petit feu pour 1 heure. Passer au mixer. Salez, poivrez. C'est prêt",
appliance: "Mixeur",
ustensils: ["casserole", "cuillère en bois"],
},
{
  id: 31,
  name: "Jardinière de légumes",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Carotte",
      quantity: 2,
    },
    {
      ingredient: "Pommes de terre",
      quantity: 2,
    },
    {
      ingredient: "Haricots verts",
      quantity: 150,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Petits pois",
      quantity: 100,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Lardons",
      quantity: 150,
      unit: "grammes",
    },
  ],
  time: 60,
  description:
    "Découper en cubes les carottes et pommes de terre. Faire revenir dans du beurre. Ajouter les lardons, une fois les lardons dorés, ajouter un grand verre d'eau. Ajouter les petits pois et les haricots verts ( tous deux pré cuits ). Ajouter sel, poivre, thym et laurier",
  appliance: "Poêle",
  ustensils: ["Couteau", "économe"],
},
{
  id: 32,
  name: "Croque Monsieur à la dinde",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Pain de mie",
      quantity: 8,
      unit: "tranches",
    },
    {
      ingredient: "Blanc de dinde",
      quantity: 4,
      unit: "tranches",
    },
    {
      ingredient: "Emmental",
      quantity: 8,
      unit: "tranches",
    },
    {
      ingredient: "Gruyère",
      quantity: 100,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Lait",
      quantity: 5,
      unit: "cl",
    },
    {
      ingredient: "Noix de muscade",
      quantity: 1,
      unit: "pinces",
    },
  ],
  time: 20,
  description:
    "Beurrer les tranches de pain, ajouter entre 2 tranches de pain de mie 1 tranche d'emmental, une de blanc de dinde, et une autre d'emmental. Dans un récipient, mélanger le gruyère râpé avec le lait et la noix de muscade. Mettre sur les croque monsieur. Placer au four durant 10 minutes.",
  appliance: "Four",
  ustensils: ["Râpe à fromage", "cuillère à soupe", "Couteau"],
},
{
  id: 33,
  name: "Sandwich au saumon fumé",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Pain de mie",
      quantity: 8,
      unit: "tranches",
    },
    {
      ingredient: "Saumon Fumé",
      quantity: 4,
      unit: "tranches",
    },
    {
      ingredient: "Feuilles de laitue",
      quantity: 4,
    },
    {
      ingredient: "Fromage blanc",
      quantity: 4,
      unit: "Cuillères à soupe",
    },
    {
      ingredient: "Jus de citron",
      quantity: 1,
      unit: "Cuillères à soupe",
    },
  ],
  time: 5,
  description:
    "Mélanger le fromage blanc avec le citron. Ajouter un peu de sel et poivre à votre goût. Faire dorer le pain de mie. Puis étaler le mélange. Ajouter une feuille de salade puis le saumon fumé. C'est prêt.",
  appliance: "Four",
  ustensils: ["Couteau", "cuillère en bois"],
},
{
  id: 34,
  name: "Purée de patate douce",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Patate douce",
      quantity: 800,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Crème fraîche",
      quantity: 20,
      unit: "cl",
    },
    {
      ingredient: "Huile d'olive",
    },
    {
      ingredient: "Orange",
      quantity: 1,
    },
  ],
  time: 25,
  description:
    "Éplucher les patates douces et couper les en morceaux. Les faire cuire durant 20 minute dans une casserole d'eau bouillante. Passer au mixer en ajoutant la crème et l'huile d'olive à son goût. Salez, poivrez. Pressez l'orange et ajouter le jus à l'ensemble. Servir.",
  appliance: "Mixeur",
  ustensils: ["Couteau", "économe", "cuillère en bois"],
},
{
  id: 35,
  name: "Purée de carottes",
  servings: 2,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Carotte",
      quantity: 6,
    },
    {
      ingredient: "Pommes de terre",
      quantity: 1,
    },
    {
      ingredient: "Beurre",
      quantity: 20,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Crème fraîche",
      quantity: 2,
      unit: "Cuillères à soupe",
    },
    {
      ingredient: "Cumin",
      quantity: 1,
      unit: "Cuillères à café",
    },
    {
      ingredient: "Noix de muscade",
      quantity: 1,
      unit: "pinces",
    },
  ],
}
```

```

    ],
    time: 25,
    description:
    "Éplucher les légumes, les couper en morceaux et les mettre à cuire dans une cocotte minute environ 15 minutes. Mixer en ajoutant le beurre, la crème. Ajouter le cumun et la noix de muscade.",
    appliance: "Mixer",
    ustensils: ["Cocotte minute", "couteau", "cuillère en bois"],
  },
  {
    id: 36,
    name: "Lasagne Courgettes et Chèvre",
    servings: 2,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Courgette",
        quantity: 2,
      },
      {
        ingredient: "Fromage de chèvre",
        quantity: 4,
      },
      {
        ingredient: "Lait",
        quantity: 25,
        unit: "cl",
      },
      {
        ingredient: "Lasagnes",
        quantity: 5,
        unit: "feuilles",
      },
      {
        ingredient: "Gruyère",
        quantity: 40,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Maizena",
        quantity: 1,
        unit: "cuillères à soupe",
      },
    ],
    time: 35,
    description:
    "Raper les courgette et les faire revenir durant 15 minutes. Ajouter les fromages de chèvre frais. Préparer la béchamelle avec le lait et la maizena. Saler poivrer, ajouter de la noix de muscade selon les goûts. Dans un plat, mettre un peu de sauces au fond, puis des lasagnes, puis des courgettes etc... terminer par de la sauces et ajouter le gruyère. Passer au four à 180° durant 20 à 25 minutes.",
    appliance: "Four",
    ustensils: ["plat à gratin", "râpe à fromage", "four"],
  },
  {
    id: 37,
    name: "Courgettes farcies au boeuf",
    servings: 2,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Courgette",
        quantity: 2,
      },
      {
        ingredient: "Viande hachée",
        quantity: 600,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Huile d'olives",
        quantity: 25,
        unit: "cl",
      },
      {
        ingredient: "Oignon",
        quantity: 1,
      },
      {
        ingredient: "Coulis de tomates",
        quantity: 25,
        unit: "cl",
      },
      {
        ingredient: "Gruyère",
        quantity: 50,
        unit: "grammes",
      },
    ],
    time: 60,
    description:
    "Couper les courgettes dans le sens de la longueur. Vider les courgettes dans un saladier. Réserver.Faire revenir la chair des courgettes dans 25cl d'huile d'olive. Ajouter l'oignon puis la viande hachée. Mettre la farce dans les courgettes. Ajouter le coulis de tomates. Mettre au four pendant 30 minutes. Avant la fin de la cuisson ajouter le fromage râpé",
    appliance: "Four",
    ustensils: ["couteau", "cuillère en bois", "Poêle à frire"],
  },
  {
    id: 38,
    name: "Pain Perdu",
    servings: 4,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Pain",
        quantity: 6,
        unit: "tranches",
      },
      {
        ingredient: "Lait",
        quantity: 25,
        unit: "cl",
      },
      {
        ingredient: "Oeuf",
        quantity: 3,
      },
      {
        ingredient: "Sucre roux",
        quantity: 75,
        unit: "grammes",
      },
    ],
    time: 20,
    description:
    "Fouetter les oeufs, le sucre et le lait. tremper les tranches de pain. Le cuire au four pendant environ 10 minutes à 180°. Servir",
    appliance: "Four",
    ustensils: ["four", "bol", "Cuillère à Soupe"],
  },
  {
    id: 39,
    name: "Crumble aux pommes",
    servings: 40,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Pomme",
        quantity: 2,
      },
      {
        ingredient: "Farine",
        quantity: 100,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Beurre",
        quantity: 50,
        unit: "grammes",
      },
      {
        ingredient: "Sucre roux",
        quantity: 80,
        unit: "grammes",
      },
    ],
    time: 40,
    description:
    "Découper les pommes en dé. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et le beurre. Bien mélanger. Beurrer le moule et ajouter les pommes. Par dessus placez la pate que vous avez obtenu. Cuire 20 minutes au four",
    appliance: "Four",
    ustensils: ["saladier", "couteau", "four"],
  },
  {
    id: 40,
    name: "Limonade",
    servings: 4,
    ingredients: [
      {
        ingredient: "Eau",
        quantity: 1,
        unit: "Litres",
      },
      {
        ingredient: "Citron Vert",
        quantity: 3,
      },
      {
        ingredient: "Sucre en poudre",
        quantity: 4,
        unit: "cuillères à café",
      },
      {
        ingredient: "Bicarbonate",
        quantity: 1,
        unit: "cuillères à café",
      },
    ],
    time: 10,
    description:
    "Dans un saladier mettre l'eau, le jus des citrons et le sucre. Bien mélanger. Ajouter le bicarbonate. Servir. Ajouter des glaçons et une feuille de menthe pour la déco.",
    appliance: "Saladier",
    ustensils: ["cuillère en bois"],
  },
  {
    id: 41,
    name: "Mousse au chocolat",
    servings: 4,
  },

```



```
ingredients: [
  {
    ingredient: "Oeuf",
    quantity: 3,
  },
  {
    ingredient: "Chocolat noir",
    quantity: 100,
    unit: "grammes",
  },
  {
    ingredient: "Sucre vanillé",
    quantity: 1,
    unit: "sachets",
  },
],
time: 20,
description:
  "Séparer les blancs d'œufs. Faire fondre le
chocolat au bain marie. Ajouter les jaunes et le
sucre au chocolat hors du feu. Battre les blancs en
neige. Ajouter les blancs au mélange de chocolat.
Mélanger délicatement avec une spatule. Servir dans
un plat ou dans des verres. Mettre au frais.",
appliance: "Casserole",
ustensils: ["fouet", "spatule", "verres"],
},
{
  id: 42,
  name: "Charlotte au poires",
  servings: 3,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Chocolat",
      quantity: 200,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Oeuf",
      quantity: 3,
    },
    {
      ingredient: "Paires au jus",
      quantity: 0.5,
      unit: "boites",
    },
    {
      ingredient: "Boudoirs",
      quantity: 13,
    },
  ],
  time: 60,
  description:
    "Commencez par préparer la mousse au chocolat
au moins 2 heures avant. Quand la mousse est prête
et a reposée. Alors mouiller les boudoirs dans le
jus des poires. Disposer. Alterner : Mousse au
chocolat, boudoirs et poires. Mettre au frais.",
appliance: "Moule à Charlotte",
ustensils: ["saladier", "couteau", "fouet"],
},
{
  id: 43,
  name: "Tarte au citron",
  servings: 6,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Pâte brisée",
      quantity: 200,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Sucre",
      quantity: 150,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Beurre fondu",
      quantity: 100,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Oeuf",
      quantity: 3,
    },
    {
      ingredient: "Citron",
    },
  ],
  time: 50,
  description:
    "Préchauffez le four à 200°. Étaler la pâte.
La mettre dans un moule. Battre les œufs avec le
sucre. Ajouter le jus de citron et le beurre.
Verser le tout sur la pâte. Au four 30 minutes. Bon
appetit ",
appliance: "Four",
ustensils: ["rouleau à pâtisserie", "moule à
tarte", "presse citron"],
},
{
  id: 44,
  name: "Crème dessert au chocolat",
  servings: 6,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Lait",
      quantity: 1,
      unit: "litres",
    },
    {
      ingredient: "Chocolat",
      quantity: 200,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Sucre",
      quantity: 100,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Beurre",
      quantity: 50,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "farine",
      quantity: 40,
      unit: "grammes",
    },
  ],
  time: 15,
  description:
    "Mélanger la farine et le beurre fondu en
ajoutant le lait peu à peu. Ajouter du sucre après
la cuisson. Bien mélanger. Ajouter le chocolat en
morceaux et laisser chauffer 8 minutes en
mélangeant avec une cuillère en bois. Mettre dans
des verres",
appliance: "Casserole",
ustensils: ["cuillère en bois"],
},
{
  id: 45,
  name: "Crème patissière",
  servings: 8,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Lait",
      quantity: 50,
      unit: "cl",
    },
    {
      ingredient: "Oeuf",
      quantity: 2,
    },
    {
      ingredient: "Farine",
      quantity: 30,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Sucre",
      quantity: 80,
      unit: "grammes",
    },
  ],
  time: 30,
  description:
    "Faire bouillir le lait ( on peut y ajouter
de l'essence de vanille. Battre les œufs et le
sucre, ajouter la farine puis finalement ajouter le
lait chaud. Remettre à feu doux pour faire épaissir
en remuant pendant 5 à 10 minutes.",
appliance: "Casserole",
ustensils: ["fouet", "saladier"],
},
{
  id: 46,
  name: "Far breton",
  servings: 6,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Farine",
      quantity: 250,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Sucre",
      quantity: 150,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Sucre vanillé",
      quantity: 1,
      unit: "sachets",
    },
    {
      ingredient: "Oeuf",
      quantity: 4,
    },
    {
      ingredient: "Lait",
      quantity: 1,
      unit: "litre",
    },
    {
      ingredient: "Pruneaux",
      quantity: 100,
      unit: "grammes",
    },
  ],
  time: 60,
  description:
    "Mélanger la farine avec le sucre et les
```

```
oeufs en ajoutant du sucre vanillé. Ajouter le lait
petit à petit. Ajouter un petit vers de rhum.
Verser la masse dans un plat beurré y placer les
pruneaux et faire cuire à 200° pendant 45 minutes",
appliance: "Four",
ustensils: ["four", "moule", "verres"],
},
{
  id: 47,
  name: "Mousse au citron",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Jus de citron",
      quantity: 100,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Mascarpone",
      quantity: 250,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Sucre",
      quantity: 100,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Crème Fraîche",
      quantity: 20,
      unit: "cl",
    },
  ],
  time: 5,
  description:
    "Mélanger le jus de citron avec le sucre et
    la mascarpone. Ajouter la crème fraîche. Mélanger
    le tout et mettre au congélateur pendant 1 heure.
    Servir",
  appliance: "Saladier",
  ustensils: ["four", "verres", "cullière en
    bois"],
},
{
  id: 48,
  name: "Pizza",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Pâte à pizza",
      quantity: 1,
    },
    {
      ingredient: "Tomates pelées",
      quantity: 1,
      unit: "doites",
    },
    {
      ingredient: "Lardons",
      quantity: 1,
      unit: "barquettes",
    },
    {
      ingredient: "Champignons de paris",
      quantity: 1,
      unit: "doites",
    },
    {
      ingredient: "Gruyère",
      quantity: 200,
      unit: "grammes",
    },
  ],
  time: 40,
  description:
    "Étaler la pate à pizza. Ecraser les tomates
    pelées, les étaler sur la pâte, ajouter les lardons
    et les champignons. Ajouter le gruyère eet passer
    au four à 220° durant 20 minutes",
  appliance: "Four",
  ustensils: ["rouleau à pâtisserie", "rpe à
    fromage", "couteau"],
},
{
  id: 49,
  name: "Smoothie tropical",
  servings: 4,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Bananes",
      quantity: 2,
    },
    {
      ingredient: "Kiwis",
      quantity: 3,
    },
    {
      ingredient: "Mangue",
      quantity: 1,
    },
    {
      ingredient: "Ananas",
      quantity: 4,
      unit: "tranches",
    },
    {
      ingredient: "Miel",
      quantity: 2,
      unit: "cuillères à soupe",
    },
  ],
  time: 0,
  description:
    "Découper les fruits. Le passer au blender
    jusqu'à obtenir une texture liquide. Mettre au
    frais. Servir",
  appliance: "Blender",
  ustensils: ["couteau", "verres"],
},
{
  id: 50,
  name: "Frangipane",
  servings: 2,
  ingredients: [
    {
      ingredient: "Pâte feuilletée",
      quantity: 400,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Oeuf",
      quantity: 6,
    },
    {
      ingredient: "Poudre d'amandes",
      quantity: 500,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Beurre",
      quantity: 500,
      unit: "grammes",
    },
    {
      ingredient: "Sucre glace",
      quantity: 500,
      unit: "grammes",
    },
  ],
  time: 60,
  description:
    "Préparer la frangipane : Mélanger le sucre
    la poudre d'amander, le beurre et les oeufs. Étaler
    la moitié de la pate feuilleté et mettre dans un
    moule à tarte. Garnir de frangipane et recouvrir du
    reste de pate feuilletée. Mettre au four 30
    minutes",
  appliance: "Four",
  ustensils: ["rouleau à pâtisserie", "four"],
},
}
```