



Développer par : AUTIN-BALDECK NEIL



MAQUETTE

Raclette, Tarte aux fraises, Omelette, Fondant au chocolat ...

AJOUTEZ VOTRE RECETTE RECETTES FAVORIS

REACLETTE

TROUVE LA RECETTE DE TON PLAT FAVORIS

Raclette, Tarte aux fraises, Omelette, Fondant au chocolat ...

Raclette, Tarte aux fraises, Omelette, Fondant au chocolat ...

Raclette, Tarte aux fraises, Omelette, Fondant au chocolat ...

Raclette, Tarte aux fraises, Omelette, Fondant au chocolat ...

Raclette, Tarte aux fraises, Omelette, Fondant au chocolat ...

Raclette, Tarte aux fraises, Omelette, Fondant au chocolat ...

AJOUTEZ VOTRE RECETTE RECETTES FAVORIS

AJOUTEZ VOTRE RECETTE

Nom de la recette
Image de votre plat

Informations
Catégorie Entrée, Plat, Dessert
Temps de préparation 30 minutes, 1 heure 30
Nombre de personnes 1, 4, 12, 40...

Ingédients

Première étape de préparation

Deuxième étape de préparation

Dernière étape de préparation

Il est obligatoire de remplir tous les champs et au minimum 4 ingrédients

VALIDEZ VOTRE RECETTE

Raclette, Tarte aux fraises, Omelette, Fondant au chocolat ...

AJOUTEZ VOTRE RECETTE RECETTES FAVORIS

RACLETTE

Plat 1h00 4P

INGRÉDIENTS

- Fromage à raclette : 800g
- Salade
- Pommes de terre : 16
- Vinaigrette
- Charcuterie : 400g
- Sel
- Cornichons : 1 petit bocal
- Peuvre
- Baguette : 1

ÉTAPE N°1

Couper le fromage à raclette en tranches fines (si ce n'est pas déjà fait).
Allumer le raclette grill et le laisser chauffer pendant quelques minutes.
Une fois chauffer, place une tranche de fromage dans une cuillère et la met sous le grill jusqu'à ce qu'elle soit fondue et légèrement dorée.

ÉTAPE N°2

Placer le raclette grill au centre de la table.
Ajouter les pommes de terre, des cornichons, des fourchettes et des cuillères individuelles pour chaque convive.
Une fois le fromage fondu, le verser sur les pommes de terre et les autres ingrédients dans l'assiette.
Disposer le pain (Pain, les cornichons et la salade sur la table avec de la vinaigrette).

ÉTAPE N°3

Allumer le raclette grill et le laisser chauffer pendant quelques minutes.
Une fois chauffer, place une tranche de fromage dans une cuillère et la met sous le grill jusqu'à ce qu'elle soit fondue et légèrement dorée.
Placer le raclette grill au centre de la table.
Ajouter les pommes de terre, des cornichons, des fourchettes et des cuillères individuelles pour chaque convive.
Une fois le fromage fondu, le verser sur les pommes de terre et les autres ingrédients dans l'assiette.
Répéter l'opération jusqu'à ce que tout le monde soit rassasié !

Raclette, Tarte aux fraises, Omelette, Fondant au chocolat ...

AJOUTEZ VOTRE RECETTE RECETTES FAVORIS

Raclette, Tarte aux fraises, Omelette, Fondant au chocolat ...

AJOUTEZ VOTRE RECETTE RECETTES FAVORIS

TOUTES NOS RECETTES

Catégorie Entrée, Plat, Dessert
Temps de préparation 0 minute à 3 heure
Nombre de personnes 1 - 12

RACLETTE Plat 1h00 4P RECETTE

Raclette, Tarte aux fraises, Omelette, Fondant au chocolat ...

AJOUTEZ VOTRE RECETTE RECETTES FAVORIS

VOS FAVORIS

RACLETTE OMELETTE TARTE AUX FRAISES

RACLETTE OMELETTE TARTE AUX FRAISES

RACLETTE

TROUVE LA RECETTE DE TON PLAT FAVORIS

INGRÉDIENTS

- Fromage à raclette : 800g
- Pommes de terre : 16
- Charcuterie : 400g
- Cornichons : 1 petit bocal
- Baguette : 1
- Salade
- Vinaigrette
- Sel
- Poivre

ÉTAPE N°1

Couper le fromage à raclette en tranches fines (si ce n'est pas déjà fait). Comptez environ 200g de fromage par personne. Laver les pommes de terre et les cuire avec leur peau à l'eau ou à la vapeur pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les maintenir au chaud jusqu'au moment de servir. Disposer les différentes charcuteries (jambon cuit, jambon cru, saucisson sec, coppa, etc.) sur un grand plateau.

ÉTAPE N°2

Placer les pommes de terre cuites dans un grand plat ou un poêlon à pain pour qu'elles restent au chaud. Mettre le fromage à raclette tranché dans un plat. Mettre les cornichons et les oignons grelots dans des petits bols. Placer le raclette grill au centre de la table. Préparer des assiettes, des couteaux, des fourchettes et des cuillères individuelles pour chaque convive. Disposer le pain frais, les cornichons et la salade sur la table avec de la vinaigrette.

ÉTAPE N°3

Allumer le raclette grill et le laisser chauffer pendant quelques minutes. Chaque convive place une tranche de fromage dans une cuillère et la met sous le grill jusqu'à ce qu'elle soit fondu et légèrement dorée. Pendant ce temps, ils peuvent préparer leur assiette avec des pommes de terre, de la charcuterie et crudités. Une fois le fromage fondu, le verser sur les pommes de terre et les autres ingrédients dans l'assiette. Répéter l'opération jusqu'à ce que tout le monde soit rassasié !

VOS FAVORIS

TARTE AUX FRAISES

RACLETTE

Il est obligatoire de remplir tous les champs et au minimum 4 ingrédients

VALIDEZ VOTRE RECETTE

Responsive

AJOUTEZ VOTRE RECETTE

Nom de la recette

Image de votre plat

Informations

Catégorie

Temps de préparation

Nombre de personnes

INGRÉDIENTS

- Fromage à raclette : 800g
- Pommes de terre : 16
- Charcuterie : 400g
- Cornichons : 1 petit bocal
- Baguette : 1
- Salade
- Vinaigrette
- Sel
- Poivre

VOS FAVORIS

TARTE AUX FRAISES

RACLETTE

OMELETTE

TOUTES NOS RECETTES

Catégorie

Entrée

Plat

Dessert

Temps de préparation

0 minute à 3 heure

Nombre de personnes

0 à 12

ÉTAPE N°1

Couper le fromage à raclette en tranches fines (si ce n'est pas déjà fait). Comptez environ 200g de fromage par personne. Laver les pommes de terre et les cuire avec leur peau à l'eau ou à la vapeur pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les maintenir au chaud jusqu'au moment de servir. Disposer les différentes charcuteries (jambon cuit, jambon cru, saucisson sec, coppa, etc.) sur un grand plateau.

ÉTAPE N°2

Placer les pommes de terre cuites dans un grand plat ou un poêlon à pain pour qu'elles restent au chaud. Mettre le fromage à raclette tranché dans un plat. Mettre les cornichons et les oignons grelots dans des petits bols. Placer le raclette grill au centre de la table. Préparer des assiettes, des couteaux, des fourchettes et des cuillères individuelles pour chaque convive. Disposer le pain frais, les cornichons et la salade sur la table avec de la vinaigrette.

ÉTAPE N°3

Allumer le raclette grill et le laisser chauffer pendant quelques minutes. Chaque convive place une tranche de fromage dans une cuillère et la met sous le grill. Pendant ce temps, ils peuvent préparer leur assiette avec des pommes de terre, de la charcuterie et crudités. Une fois le fromage fondu, le verser sur les pommes de terre et les autres ingrédients dans l'assiette. Répéter l'opération jusqu'à ce que tout le monde soit rassasié !

Première étape de préparation

Deuxième étape de préparation

Dernière étape de préparation

Il est obligatoire de remplir tous les champs et au minimum 4 ingrédients

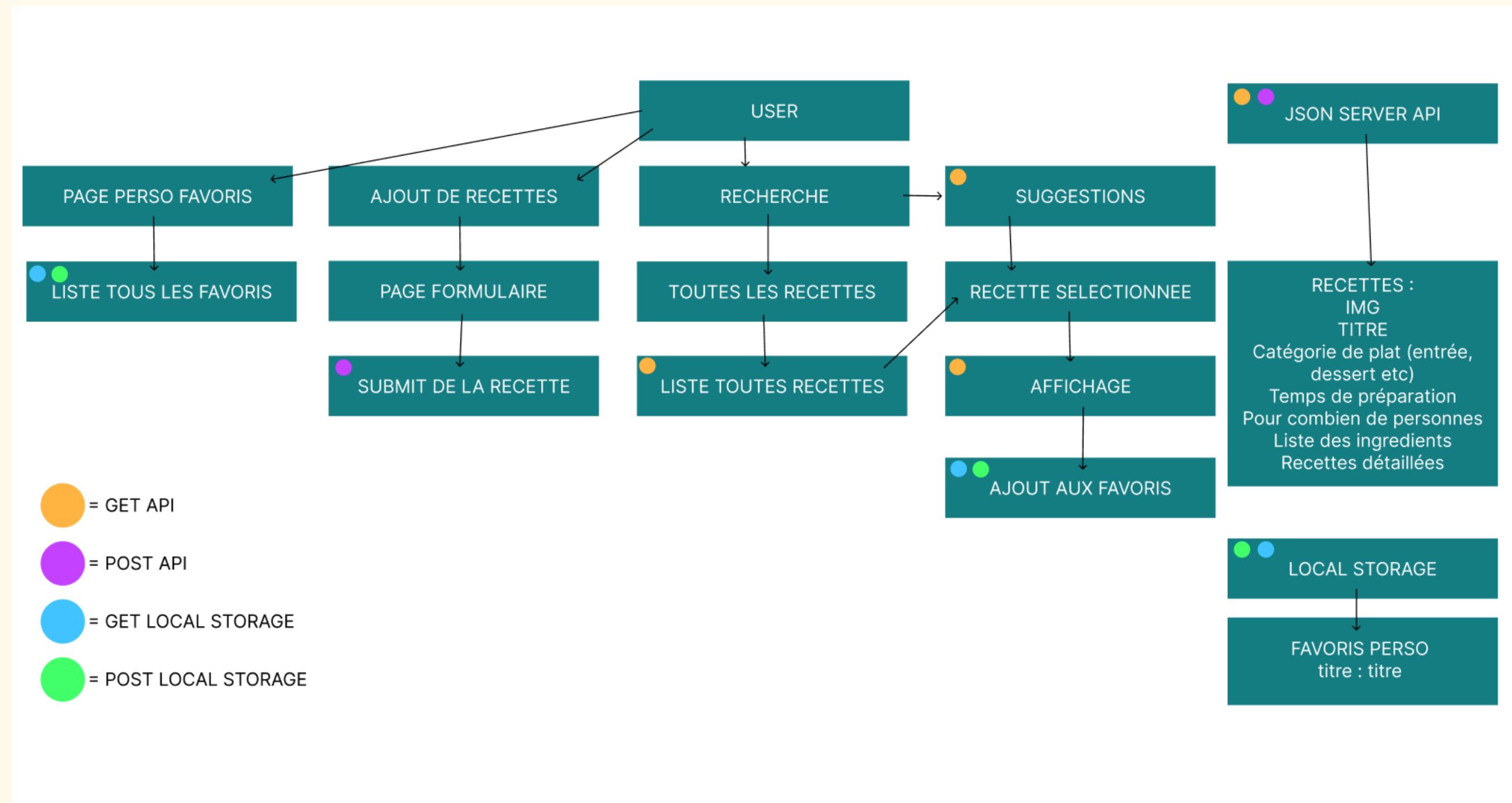
VALIDEZ VOTRE RECETTE

FONCTIONNALITÉS

- CHERCHER UN PLAT
- VOIR TOUS LES PLATS
- TRIER TOUS LES PLATS
- AJOUT EN FAVORIS
- AFFICHER LES FAVORIS
- AJOUTER UNE RECETTE



Découpage technique



GESTION DE L'API

Déploiement séparer sur vercel

Congrats!

You're successfully running JSON Server
✧*。り(’□’*)ง✧*

Resources

[/recipes](#) 8x

To access and modify resources, you can use any HTTP method:

GET POST PUT PATCH DELETE OPTIONS

AMÉLIORATIONS

API

- Chargement plus rapide des données
- Requêtes POST parfois bloqués sur vercel (/tmp?)
- Mod admin pour gérer les recettes
- Créer un système de sécurité et regex pour l'envoie des données d'ajout de recette

CODE

- Optimisé le code
- Mieux commenté et expliquer les fonctionnalités
- Trouvez de nouvelles fonctionnalités
- Corriger le conflit de refresh entre vercel et react router

DESIGN

- S'occuper du responsive design
- Modifier la barre de recherche

Merci de m'avoir écouté.

Place au test ?

<https://reaclette.vercel.app/>

