

Connexion

Mail

Mot de passe

Connexion

Je n'ai pas de compte

Accueil

Etiam velit sed ullamcorper morbi tincidunt. Pretium viverra suspendisse potenti nullam ac tortor vitae. Nec ullamcorper sit amet risus nullam eget. Semper eget duis at tellus at urna. Sed ullamcorper morbi tincidunt ornare massa. Euismod elementum nisi quis eleifend quam adipiscing vitae proin sagittis. Pretium quam vulputate dignissim suspendisse in est. Placerat in egestas erat imperdiet sed euismod nisi porta lorem. Laoreet sit amet cursus sit amet dictum sit amet. Tortor pretium viverra suspendisse potenti nullam ac tortor vitae. Pharetra et ultrices neque ornare. Nulla at volutpat diam ut venenatis. Viverra accumsan in nisi nisi scelerisque eu ultrices vitae auctor. Faucibus pulvinar elementum integer enim neque volutpat. Egestas congue quisque egestas diam in. Cras tincidunt lobortis feugiat vivamus at augue eget arcu dictum. Erat nam at lectus urna duis convallis convallis tellus id. Egestas erat imperdiet sed euismod nisi porta. Eu non diam phasellus vestibulum.

Phasellus faucibus scelerisque eleifend donec pretium vulputate sapien. Pellentesque elit eget gravida cum sociis natoque. Ut faucibus pulvinar elementum integer enim. Posuere urna nec tincidunt praesent semper feugiat nibh sed pulvinar. Sit amet massa vitae tortor condimentum lacinia quis vel eros. Quis ipsum suspendisse ultrices gravida dictum fusce ut placerat. Nascetur ridiculus mus mauris vitae ultricies. Turpis nunc eget lorem dolor. Diam quis enim lobortis scelerisque. Sapien eget mi proin sed. Pellentesque diam volutpat commodo sed egestas egestas fringilla phasellus faucibus. Semper auctor neque vitae tempus quam pellentesque nec nam.

Accumsan sit amet nulla facilisi morbi tempus iaculis urna id. Semper feugiat nibh sed pulvinar proin gravida hendrerit. Dignissim suspendisse in est ante in nibh mauris. Morbi tempus iaculis urna id. Quis lectus nulla at volutpat diam ut venenatis tellus in. Ornare aenean euismod elementum nisi quis eleifend quam. Ultrices neque ornare aenean euismod. Condimentum lacinia quis vel eros donec ac odio tempor orci. Pulvinar pellentesque habitant morbi tristique senectus et netus. Mauris pellentesque pulvinar pellentesque habitant morbi tristique senectus et. Iaculis urna id volutpat lacus. Molestie at elementum eu facilisis sed. Proin sagittis nisl rhoncus mattis. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis. Sagittis orci a scelerisque purus semper eget.

Menus

Lundi

Salade César **4 personnes**

Gratin de pâtes **4 personnes**

Tarte aux pommes **4 personnes**

Mardi

Soupe à l'oignon **8 personnes**

Lasagnes **8 personnes**

Crème brûlée **8 personnes**

Utilisateurs

Utilisateurs

Alice MARTIN

Romain LEROY

Marie DUBOIS

Thomas ROUSSEAU

Elise FONTAINE

Antoine BERTRAND

Julie CARON

Maxime LAMBERT

Administrateurs

Timothée RAPIN

Gabriel DUPUIS

Juliette FORTIN

Martin GAGNÉ

[Ajouter un utilisateur](#)[Ajouter un administrateur](#)

S'inscrire

Prénom

Nom

Mail

Mot de passe

Mot de passe (vérification)

S'inscrire

J'ai déjà un compte

▼ Entrées

Recettes

Entrées

- Salade César
- Soupe à l'oignon
- Soupe de légumes
- Salade de chèvre chaud
- Tomates farcies
- Carpaccio de bœuf
- Rouleaux de printemps
- Tartare de saumon

Plats

- Gratin de pâtes
- Lasagnes
- Curry de poulet
- Tacos au poulet
- Ragoût de bœuf
- Pizza maison
- Poisson en papillote
- Risotto aux champignons

Desserts

- Tarte aux pommes
- Crème brûlée
- Brownies au chocolat
- Mousse au chocolat
- Cheesecake
- Crumble aux fruits
- Tiramisu
- Clafoutis aux cerises

Instructions

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Faites cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage. Egouttez-les et réservez-les.
3. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Ajoutez graduellement le lait en fouettant constamment pour éviter les grumeaux. Continuez de fouetter jusqu'à ce que la sauce épaississe.
5. Ajoutez 100 g de fromage râpé dans la sauce et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
6. Dans un plat allant au four, mélangez les pâtes cuites, le jambon et la sauce. Assurez-vous que tout est bien mélangé.
7. Saupoudrez le reste de fromage râpé sur le dessus du plat. Si vous le souhaitez, vous pouvez également saupoudrer de la chapelure pour donner un aspect croustillant.
8. Faites cuire au four pendant environ 20-25...

Plat

Gratin de pâtes

Quantité

4 personnes ✓

Difficulté

2 sur 3 ✓

Durée

45 minutes ⏱

Type

Plat ✓

Modification du compte

Prénom

Timothée

Nom

Rapin

Mail

timothee.rapin@cpnv.ch

Mot de passe

Mot de passe (vérification)

Modifier

▼ Enseigne la moins chère

Liste de commissions

Enseigne la moins chère

Jambon de derrière	2x	200 g	3.60 CHF	Migros
Pommes	1x	2.5 kg	3.95 CHF	Migros
Salade de laitue pommée · rouge	1x	160 g	2.20 CHF	Migros
Cornettes	1x	1 kg	1.40 CHF	Migros
Crème entière	1x	250 ml	2.05 CHF	Migros

Prix total : 12.85 CHF

Utilisateurs

Recettes

Enseignes

Articles

Timothée Rapin

Enseignes

Migros

Coop

Denner

Aldi

Ajouter une enseigne



Jambon de derrière

Viande de porc (Suisse), sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), glucose, extraits d'épices, extrait de levure, stabilisants: triphosphates, diphosphates, antioxydant: ascorbate de sodium, arômes naturels.

Quantité 200 g

Prix 3.90 CHF

[Modifier l'article](#)

Jambon de derrière

Viande de porc (Suisse), sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), glucose, extraits d'épices, extrait de levure, stabilisants: triphosphates, diphosphates, antioxydant: ascorbate de sodium, arômes naturels.

Quantité

200 g ▾

Prix

Migros

3.90

Coop

Denner

Aldi