

Choisissez une recette !



Tous les ingrédients

- ☐ 1 ingrédient manquant
- ☐ 2 ingrédients manquants
- ☐ 3 ingrédients manquants

Tartiflette



Gratins dauphinois



Patate suédoise



Paillassons de patate



Risotto de patate



Mes placards



Historique



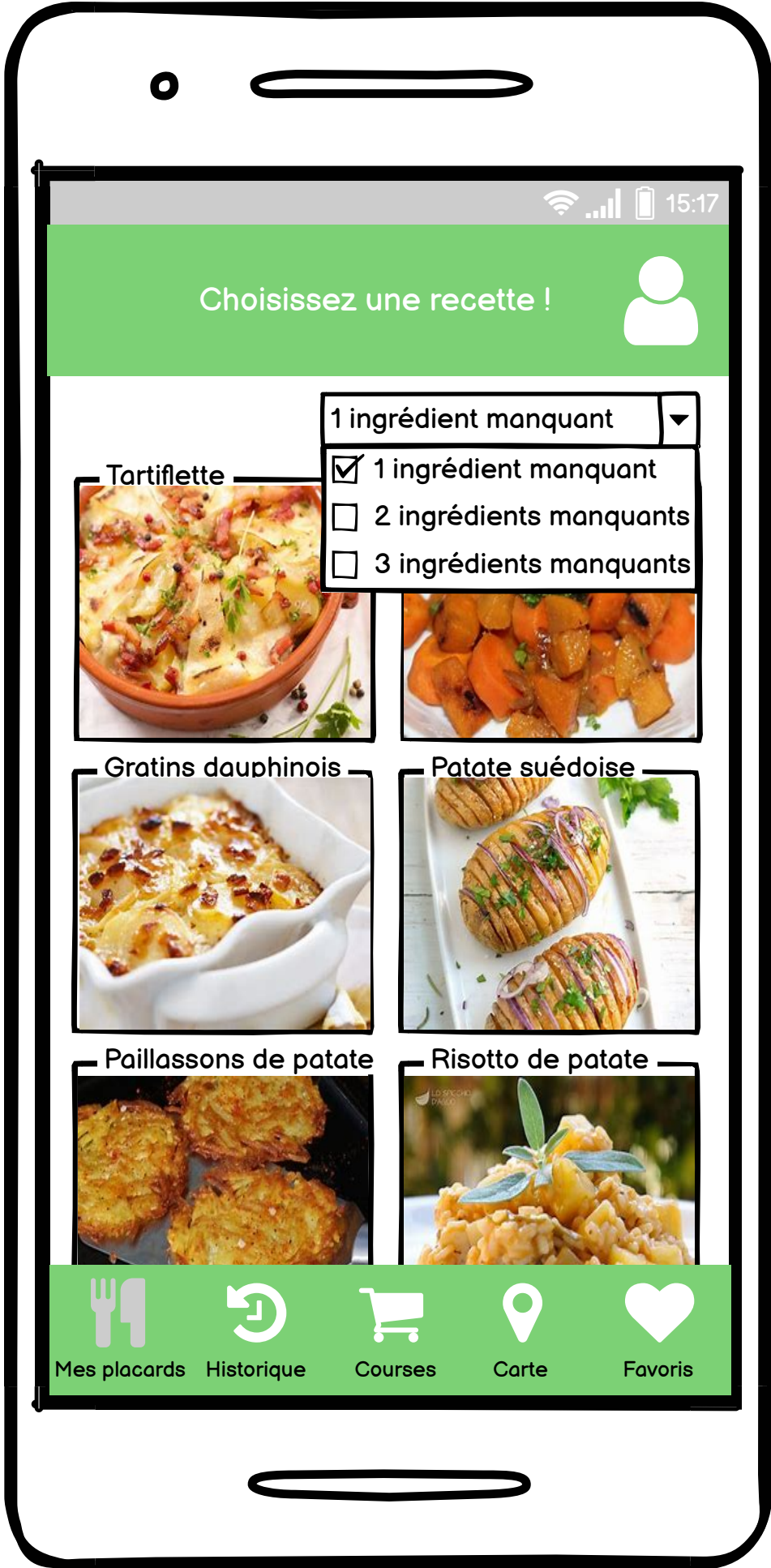
Courses



Carte



Favoris





Préparer votre recette



Tartiflette

Temps de préparation : 1H10

Nombre de personnes : 4

Ingrédient(s) manquant(s) : 1

Ingrédients :



| | |
|------------------------|-----------------|
| -1Kg de pomme de terre | -1 gousse d'ail |
| -1 reblochon | -200g d'oignons |
| -200g de lardons fumés | -sel/poivre |

Etapes :

- 1- Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.
- 2- Faire fondre les oignons dans une poêle avec un filet d'huile.
- 3- Faire dorer les pommes de terres avec les oignons une fois ceux-ci fondu.
- 4- Une fois dorées, ajouter les lardons et laisser finir de cuire.
- 5- Couper le reblochon en deux et gratter la croûte.
- 6- Dans le plat, disposer une première couche de pomme de terre, disposer ensuite la moitié du reblochon, puis répéter une fois l'étape.
- 7- Enfourner 20min à 200°C (thermostat 6-7).



Mes placards



Historique



Courses



Carte



Favoris





Préparer votre recette



Tartiflette

Temps de préparation : 1H10

Nombre de personnes : 4

Ingrédient(s) manquant(s) : 1



Ingrédients :

- | | |
|------------------------|-----------------|
| -1Kg de pomme de terre | -1 gousse d'ail |
| -1 reblochon | -200g d'oignons |
| -200g de lardons fumés | -sel/poivre |

Etapes :

- 1- Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.
- 2- Faire fondre les oignons dans une poêle avec un filet d'huile.
- 3- Faire dorer les pommes de terres avec les oignons une fois ceux-ci fondu.
- 4- Une fois dorées, ajouter les lardons et laisser finir de cuire.
- 5- Couper le reblochon en dés et le mettre sur le plat.



Mes placards



Historique



Courses



Carte



Favoris





Préparer votre recette



Ajouté aux favoris



Tartiflette

Temps de préparation : 1H10

Nombre de personnes : 4

Ingrédient(s) manquant(s) : 1

Ingrédients :



- | | |
|------------------------|-----------------|
| -1Kg de pomme de terre | -1 gousse d'ail |
| -1 reblochon | -200g d'oignons |
| -200g de lardons fumés | -sel/poivre |

Etapes :

- 1- Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.
- 2- Faire fondre les oignons dans une poêle avec un filet d'huile.
- 3- Faire dorer les pommes de terres avec les oignons une fois ceux-ci fondu.
- 4- Une fois dorées, ajouter les lardons et laisser finir de cuire.
- 5- Couper le reblochon en deux et gratter la croûte.
- 6- Dans le plat, disposer une première couche de pomme de terre, disposer ensuite la moitié du reblochon, puis répéter une fois l'étape.
- 7- Enfourner 20min à 200°C (thermostat 6-7).



Mes placards



Historique



Courses



Carte



Favoris





Préparer votre recette



Tartiflette

Temps de préparation : 1H10

Nombre de personnes : 4

Ingrédient(s) manquant(s) : 1

Ingrédients :

- 1Kg de pomme de terre - 1 oignon d'ail
- 1 reblochon
- 200g de lardons

Ingrédients ajouté
à la liste de courses

Etapes :

- 1- Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.
- 2- Faire fondre les oignons dans une poêle avec un filet d'huile.
- 3- Faire dorer les pommes de terres avec les oignons une fois ceux-ci fondu.
- 4- Une fois dorées, ajouter les lardons et laisser finir de cuire.
- 5- Couper le reblochon en deux et gratter la croûte.
- 6- Dans le plat, disposer une première couche de pomme de terre, disposer ensuite la moitié du reblochon, puis répéter une fois l'étape.
- 7- Enfourner 20min à 200°C (thermostat 6-7).



Mes placards



Historique



Courses

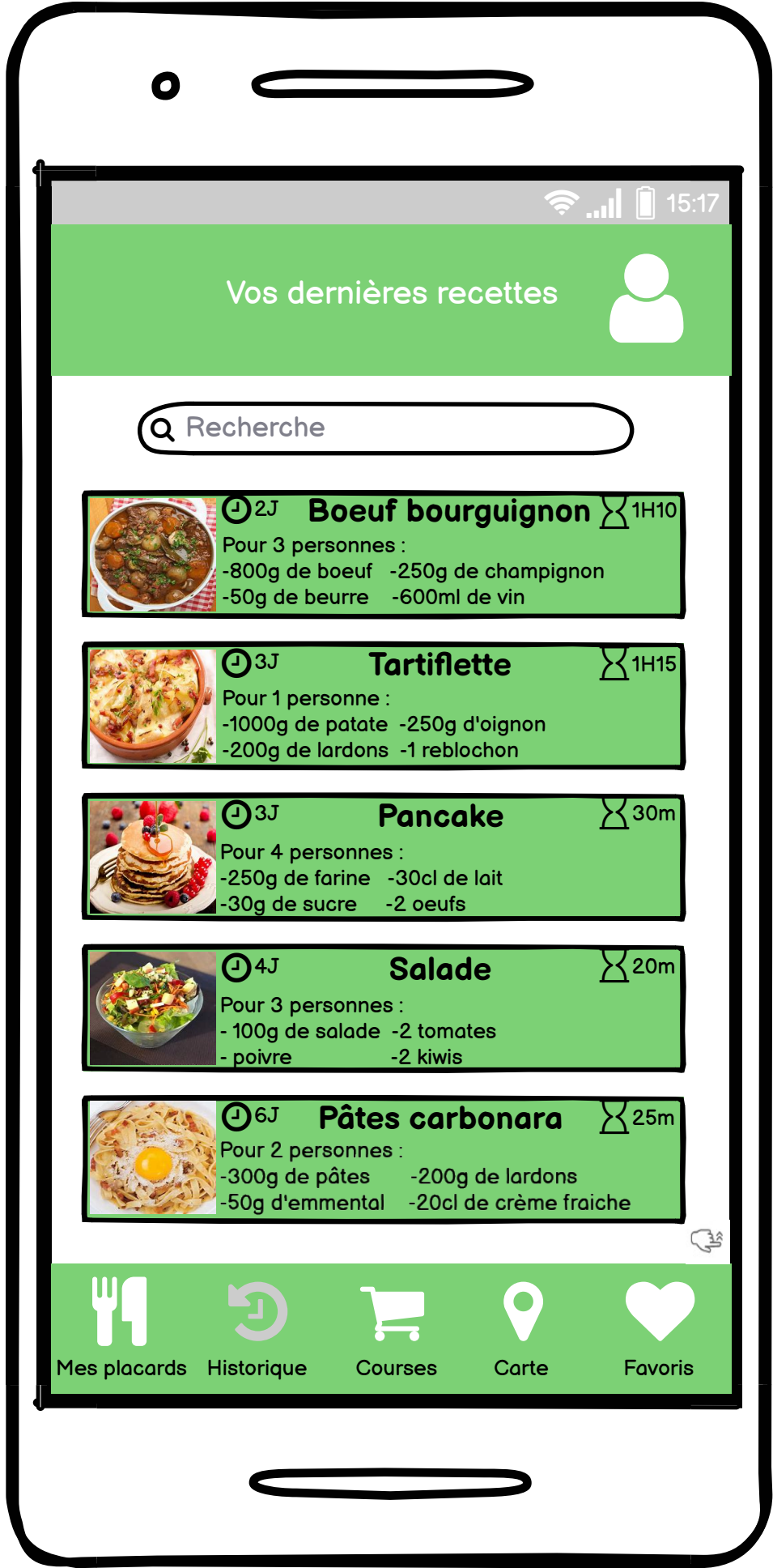


Carte



Favoris





Vos dernières recettes



Recherche



2J **Boeuf bourguignon** 1H10

Pour 3 personnes :
-800g de boeuf -250g de champignon
-50g de beurre -600ml de vin



3J **Tartiflette** 1H15

Pour 1 personne :
-1000g de patate -250g d'oignon
-200g de lardons -1 reblochon



3J **Pancake** 30m

Pour 4 personnes :
-250g de farine -30cl de lait
-30g de sucre -2 oeufs



4J **Salade** 20m

Pour 3 personnes :
- 100g de salade -2 tomates
- poivre -2 kiwis



6J **Pâtes carbonara** 25m

Pour 2 personnes :
-300g de pâtes -200g de lardons
-50g d'emmental -20cl de crème fraîche



Mes placards



Historique



Courses



Carte



Favoris

15:17

Votre liste de courses !

Q Recherche

☐

Tout sélectionner

+

☐

Tomates cerises

200

g

☒

Crème fraîche

20

cl

☐

Pâtes

1

kg

☐

Sel

☒

Curry

☒

Pomme de terre

2

kg

Supprimer la sélection

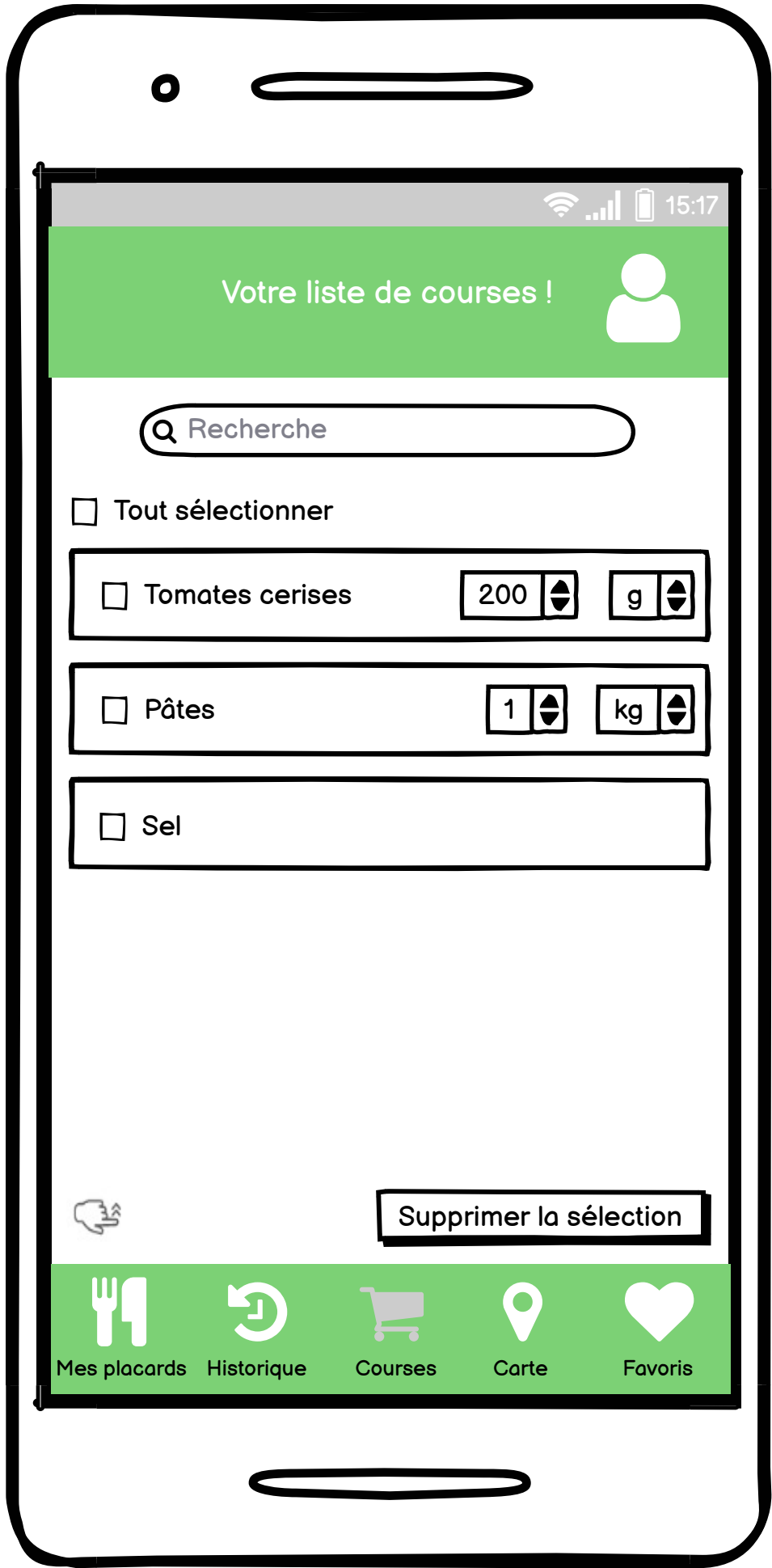
Mes placards

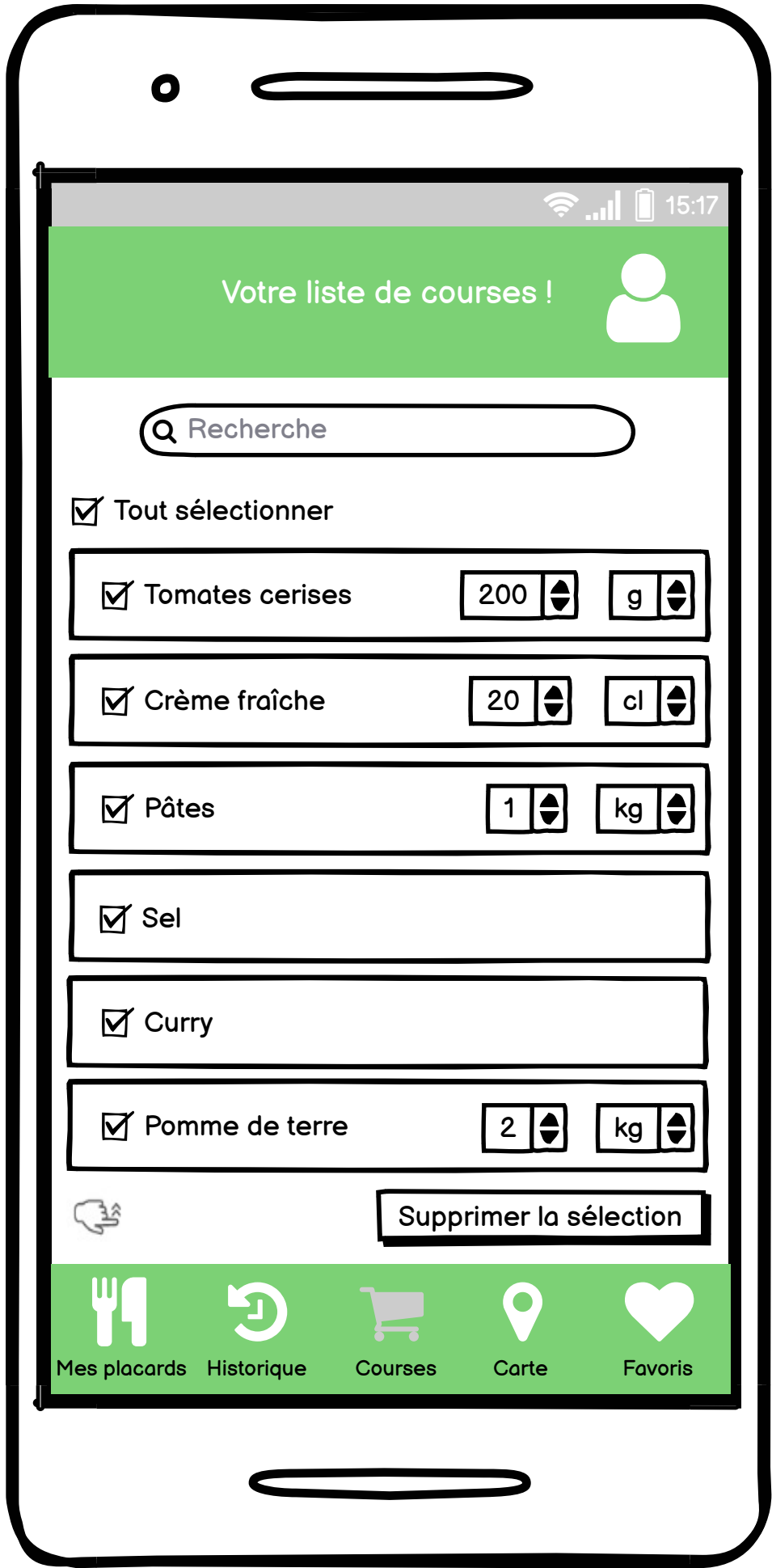
Historique

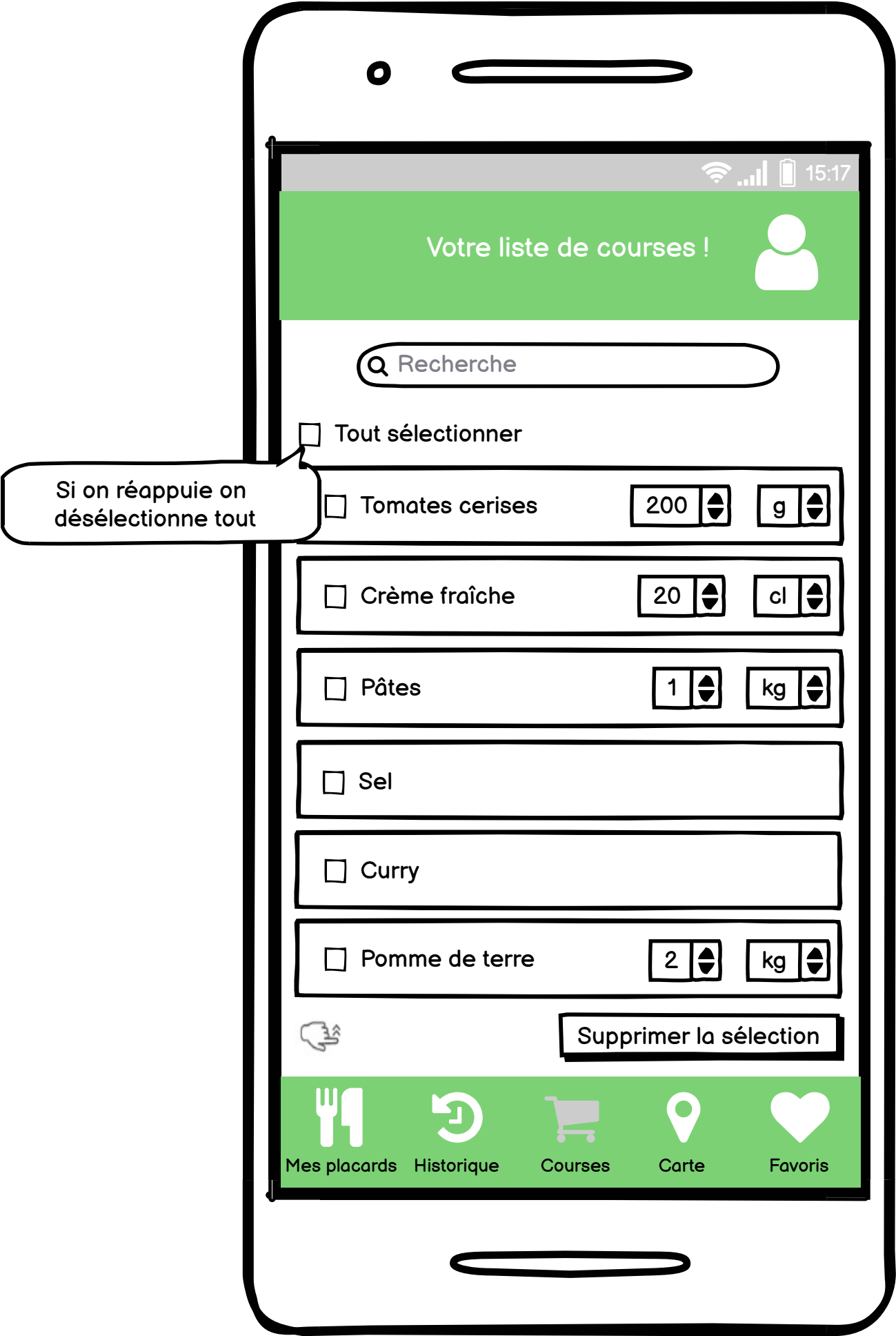
Courses

Carte

Favoris









Ajoutez vos aliments !



Q Recherche



Fruits



Produits laitiers



Viandes/Poissons



Légumes

J'ai fini



Mes placards



Historique



Courses



Carte

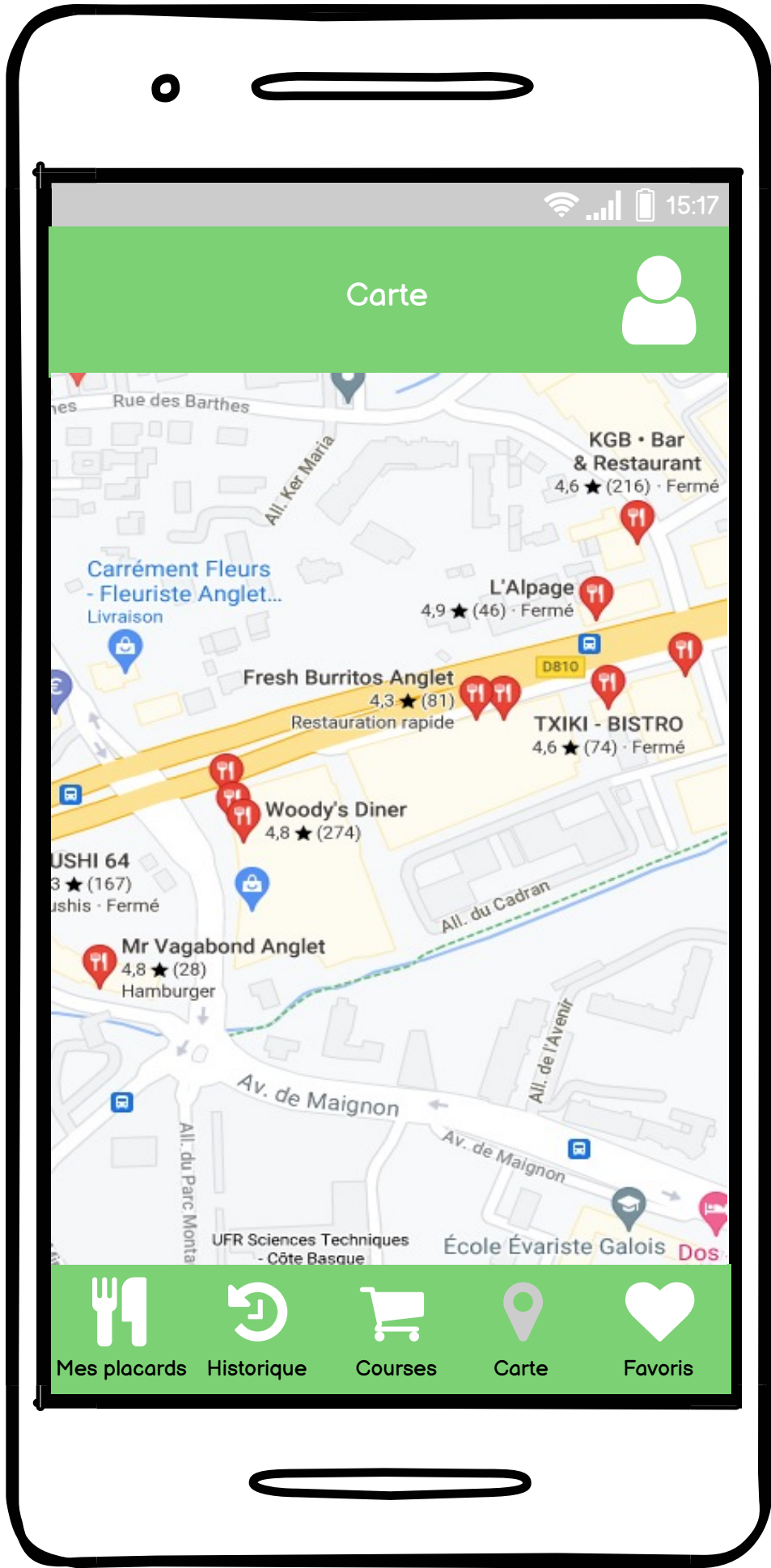


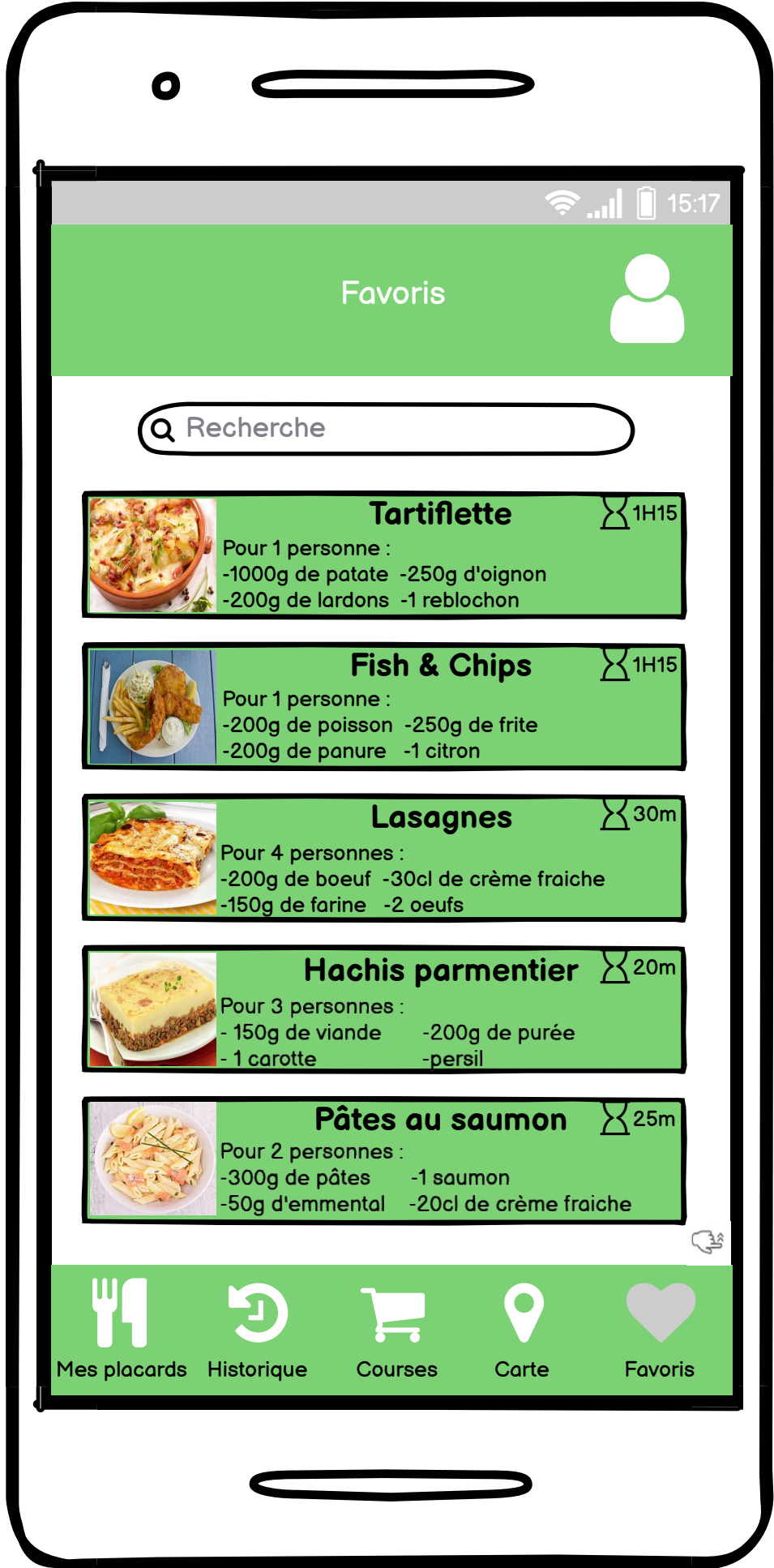
Favoris











15:17

Favoris



Recherche



Tartiflette

1H15

Pour 1 personne :
-1000g de patate -250g d'oignon
-200g de lardons -1 reblochon



Fish & Chips

1H15

Pour 1 personne :
-200g de poisson -250g de frite
-200g de panure -1 citron



Lasagnes

30m

Pour 4 personnes :
-200g de boeuf -30cl de crème fraîche
-150g de farine -2 oeufs



Hachis parmentier

20m

Pour 3 personnes :
- 150g de viande -200g de purée
- 1 carotte -persil



Pâtes au saumon

25m

Pour 2 personnes :
-300g de pâtes -1 saumon
-50g d'emmental -20cl de crème fraîche



Mes placards



Historique



Courses



Carte



Favoris



Compte



S'identifier

Se connecter

[S'inscrire](#)

[Mot de passe
oublié ?](#)



Mes placards



Historique



Courses



Carte



Favoris







Compte



S'inscrire

Pseudonyme

Adresse mail

Mot de passe

Confirmer mot de passe

S'inscrire



Mes placards



Historique



Courses

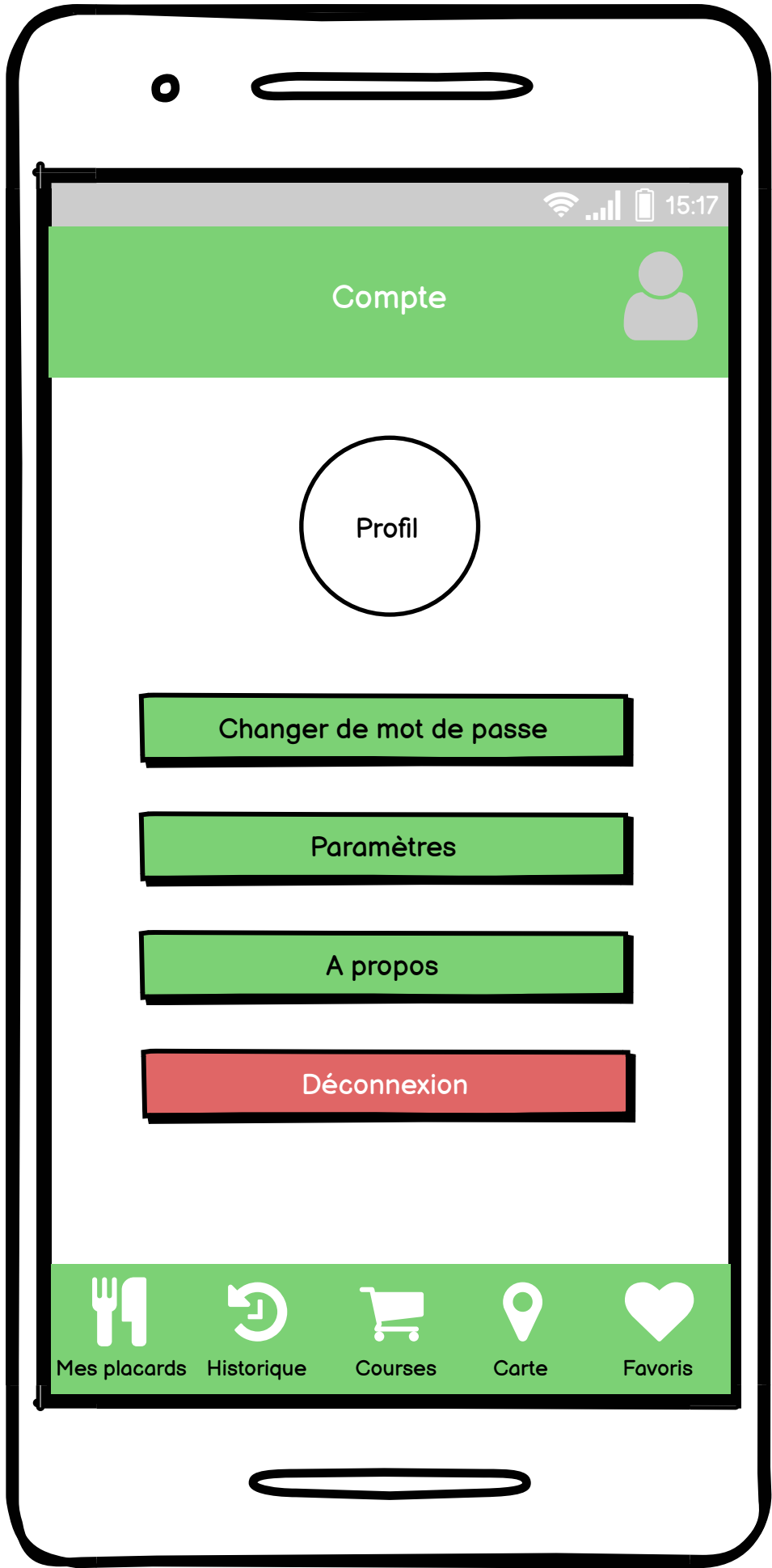


Carte



Favoris







Compte



Changement de mot de passe

Changer de mot de passe



Mes placards



Historique



Courses



Carte



Favoris





Compte



Paramètres

☐ W3I/W3C

☒ Autoriser la géolocalisation

☒ Notifications

Terminer



Mes placards



Historique



Courses



Carte



Favoris





Compte



A propos

Application créée par ABDELHAK Yanis,
MARIS Xan, ROYET Jules, OSWALD Bastien
dans le cadre d'un projet informatique pour
notre DUT.

N'hésitez pas, pour toutes recommandations,
envoyer un mail au lien suivant :

[Recommandations](#)

Signalez un bug : [Mijotons](#)

Version 0.1

Terminer



Mes placards



Historique



Courses



Carte



Favoris

