



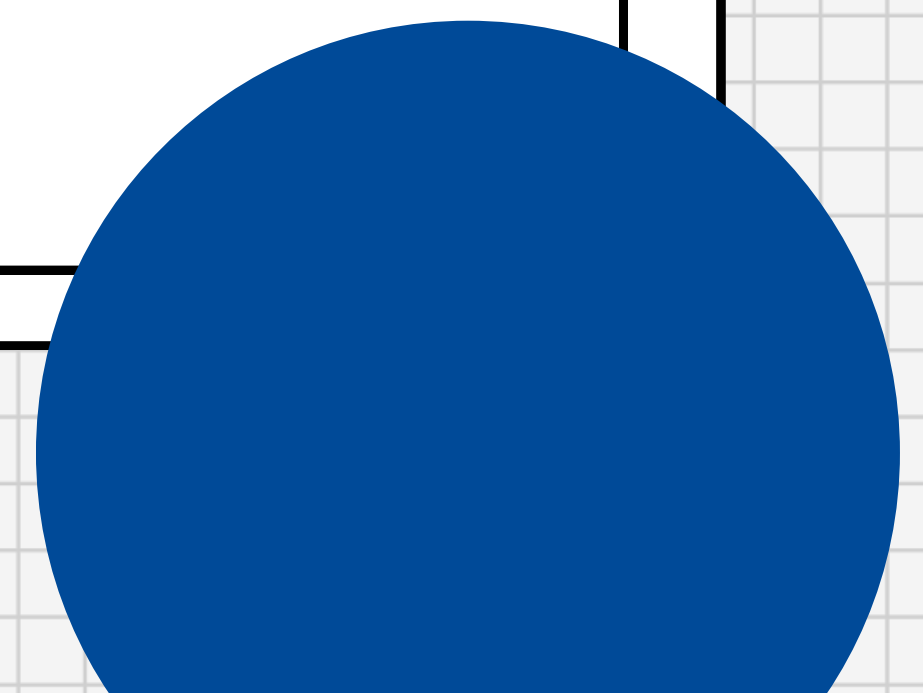
Programmation Web

Recherche



# Notre Site

Alexis Burnaz - Antoine Blevin



## Qu'allez-vous cuisiner aujourd'hui ?

Recherchez une idée, une envie, ou laissez-vous inspirer par nos coups de cœur du moment.

[Rechercher](#)

### Recettes familiales

Des plats généreux, testés et approuvés par notre communauté gourmande.

[+ Ajouter ma recette](#)

### Astuces & Partages

Commentez, notez et découvrez les secrets de cuisine des autres passionnés.

## Qu'allez-vous cuisiner aujourd'hui ?

Recherchez une idée, une envie, ou laissez-vous inspirer par nos coups de cœur du moment.

[Rechercher](#)

Lion  
(Kyo)

### Recettes familiales

Des plats généreux, testés et approuvés par notre communauté gourmande.

[+ Ajouter ma recette](#)

### Astuces & Partages

Commentez, notez et découvrez les secrets de cuisine des autres passionnés.

# Qu’allez-vous cuisiner aujourd’hui ?

Recherchez une idée, une envie, ou laissez-vous inspirer par nos coups de cœur du moment.

Rechercher une recette, un ingrédient...

Rechercher

Roti à la cocotte

(Crock Pot Roast)

Asperges roties

(Roasted Asparagus)

Lentilles et Riz au curry

(Curried Lentils and Rice)

La pizza des grands soirs

(Big Night Pizza)

Courge poivrée farcies aux cranberries et aux pommes

(Cranberry and Apple Stuffed Acorn Squash Recipe)

Yorkshire pudding de Mickey

(Mic's Yorkshire Puds)

undefined

(Old-Fashioned Oatmeal Cookies)

# Page d'information compte

## Bienvenue sur votre compte

### Informations de votre compte :

Nom d'utilisateur : Mimi

Email : mimi@kyo.com

Mot de passe : kyokyo

Rôle :

Traducteur : off

Chef : on

Administrateur : on

Modifier mes informations

Retour à l'accueil

Se déconnecter

## Bienvenue sur votre compte

### Informations de votre compte :

Nom d'utilisateur : Mimi

Email : mimi@kyo.com

Mot de passe : kyokyo

Rôle :

Traducteur : off

Chef : on

Administrateur : on

### Modifier mes informations :

Nouveau mot de passe :

••••••

Nouveau nom d'utilisateur :

Mimi

Traducteur :

Non

Chef :

Oui

Administrateur :

Oui

Enregistrer les modifications

Retour à l'accueil

Se déconnecter

## Qu'allez-vous cuisiner aujourd'hui ?

Recherchez une idée, une envie, ou laissez-vous inspirer par nos coups de cœur du moment.

[Rechercher](#)

### Recettes familiales

Des plats généreux, testés et approuvés par notre communauté gourmande.

[+ Ajouter ma recette](#)

### Astuces & Partages

Commentez, notez et découvrez les secrets de cuisine des autres passionnés.

# page de création de recette

Nouvelle Recette

Nom de la recette :

Nom de la recette en français :

Auteur :

Mimi

Sans (sélection multiple possible) :

Végétarien

Vegan

Sans gluten

Sans lactose

Ingrédients

Quantité	Nom	Type	Action
		Pâtisserie	Supprimer

Ajouter un ingrédient

Étapes

Description de l'étape 1

0

Timer: 0 min

Supprimer

Ajouter une étape

URL de l'image :

URL originale :

Soumettre la recette



Sans (sélection multiple possible) :

Végétarien

Vegan

Sans gluten

Sans lactose

Ingrédients

Quantité	Nom	Type	Action
<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="Moi"/>	Fruits ▾	<div>Supprimer</div>
<input type="text" value="7"/>	<input type="text" value="Bananes"/>	Fruits ▾	<div>Supprimer</div>

Ajouter un ingrédient

Étapes

faire ça

18

Timer: 18 min

Supprimer

pourquoi ?

45

Timer: 45 min

Supprimer

Ajouter une étape

URL de l'image :

URL originale :

Soumettre la recette

Sans (sélection multiple possible) :

Végétarien

Vegan

Sans gluten

Sans lactose

Ingrédients

Quantité	Nom	Type	Action
<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="Moi"/>	<div>Fruits</div>	<div>Supprimer</div>
<input type="text" value="7"/>	<input type="text" value="Bananes"/>	<div>Fruits</div>	<div>Supprimer</div>

Ajouter un ingrédient

Étapes

faire ça

18

Timer: 18 min

pourquoi ?

45

Timer: 45 min

Supprimer

Ajouter une étape

URL de l'image :

URL originale :

Soumettre la recette

localhost:8080

Recette ajoutée avec succès !

OK

## Qu'allez-vous cuisiner aujourd'hui ?

Recherchez une idée, une envie, ou laissez-vous inspirer par nos coups de cœur du moment.

[Rechercher](#)

Lion  
(Kyo)



### Recettes familiales

Des plats généreux, testés et approuvés par notre communauté gourmande.

[+ Ajouter ma recette](#)

### Astuces & Partages

Commentez, notez et découvrez les secrets de cuisine des autres passionnés.

# page de recette

## Crock Pot Roast

Roti à la cocotte

Auteur : Unknown

Sans :

Terminé : on



### Ingrédients

- 1 beef roast (Meat)
- 1 package brown gravy mix (Baking)
- 1 package dried Italian salad dressing mix (Condiments)
- 1 package dry ranch dressing mix (Condiments)
- 1/2 cup water (Baking)

### Étapes

1. Place beef roast in crock pot.
2. Mix the dried mixes together in a bowl and sprinkle over the roast.
3. Pour the water around the roast.
4. Cook on low for 7-9 hours.

### Timers

- 1
- 1
- 1
- 420

Modifier la Recette

Retour à l'Accueil

### Commentaires

Écrivez votre commentaire ici...

Soumettre le Commentaire

# section commentaire

## Commentaires

Écrivez votre commentaire ici...

Soumettre le Commentaire

## Liste des Commentaires :

Mimi: ce repas est excellent!

Mimi: test

Mimi: `<script>alert('test')</script>`

Mimi:

localhost:8080

Commentaire publié avec succès !

OK

merci !

Soumettre le Commentaire

Liste des Commentaires :

Mimi: ce repas est excellent!

Mimi: test

Mimi: <script>alert('test')</script>

Mimi:

# page de modification de recette

Modifier une Recette

Nom de la recette :

Crock Pot Roast

Nom de la recette en français :

Roti à la cocotte

Auteur :

Unknown

Sans (sélection multiple possible) :

Végétarien

Vegan

Sans gluten

Sans lactose

Ingrédients

Quantité	Nom	Type	Action
1	beef roast	Viande	Supprimer
1 package	brown gravy mix	Pâtisserie	Supprimer
1 package	dried Italian salad dressing mix	Condiments	Supprimer
1 package	dry ranch dressing mix	Condiments	Supprimer
1/2 cup	water	Pâtisserie	Supprimer

Ajouter un ingrédient

Étapes

Place beef roast in crock pot.

1

## Étapes

Place beef roast in crock pot.

1

Timer: 1 min

Supprimer

Mix the dried mixes together in a bowl and sprinkle over the roast.

1

Timer: 1 min

Supprimer

Pour the water around the roast.

0

Timer: 0 min

Supprimer

Cook on low for 7-9 hours.

420

Timer: 420 min

Supprimer

Ajouter une étape

URL de l'image :

[http://img.sndimg.com/food/image/upload/w\\_266/v1/img/recipes/27/20/8/picVfzLZo.jpg](http://img.sndimg.com/food/image/upload/w_266/v1/img/recipes/27/20/8/picVfzLZo.jpg)

URL originale :

<http://www.food.com/recipe/to-die-for-crock-pot-roast-27208>

Ended :

oui

Soumettre la modification