

[https://www.750g.com/recettes\\_plats.htm](https://www.750g.com/recettes_plats.htm) 750 gramme

<https://www.marmiton.org/>

<https://www.frigomagic.com/fr/>

<https://www.herveaucuisine.com/>

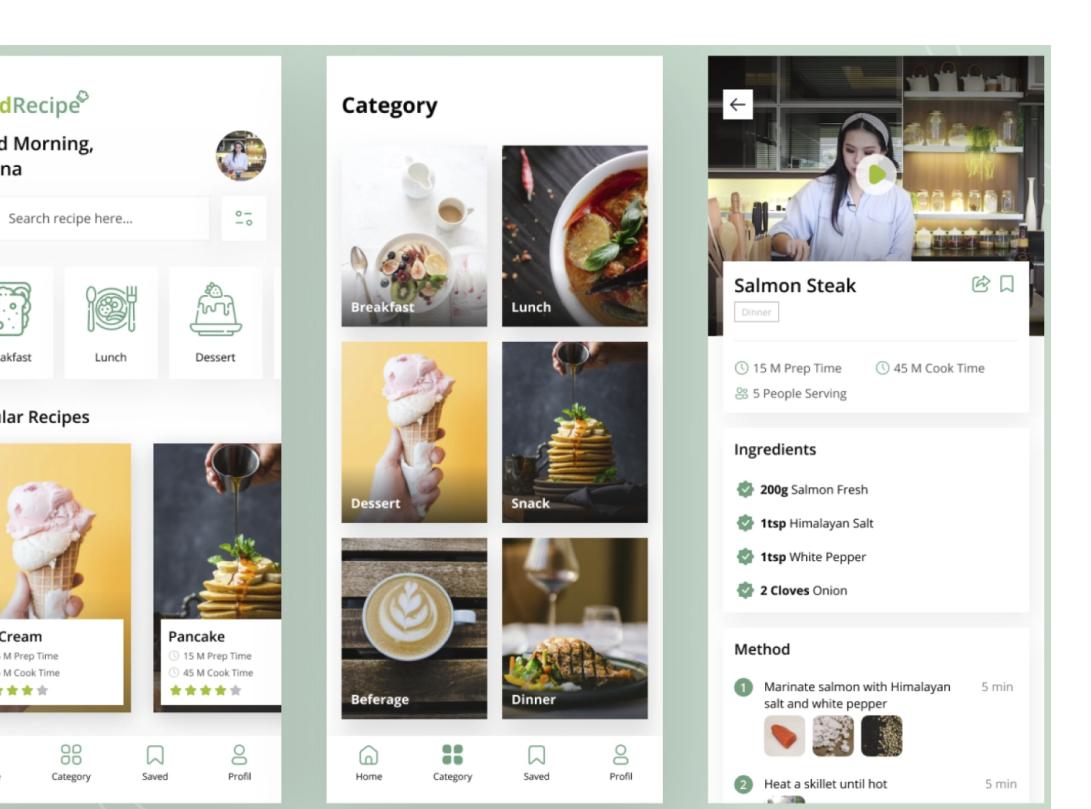
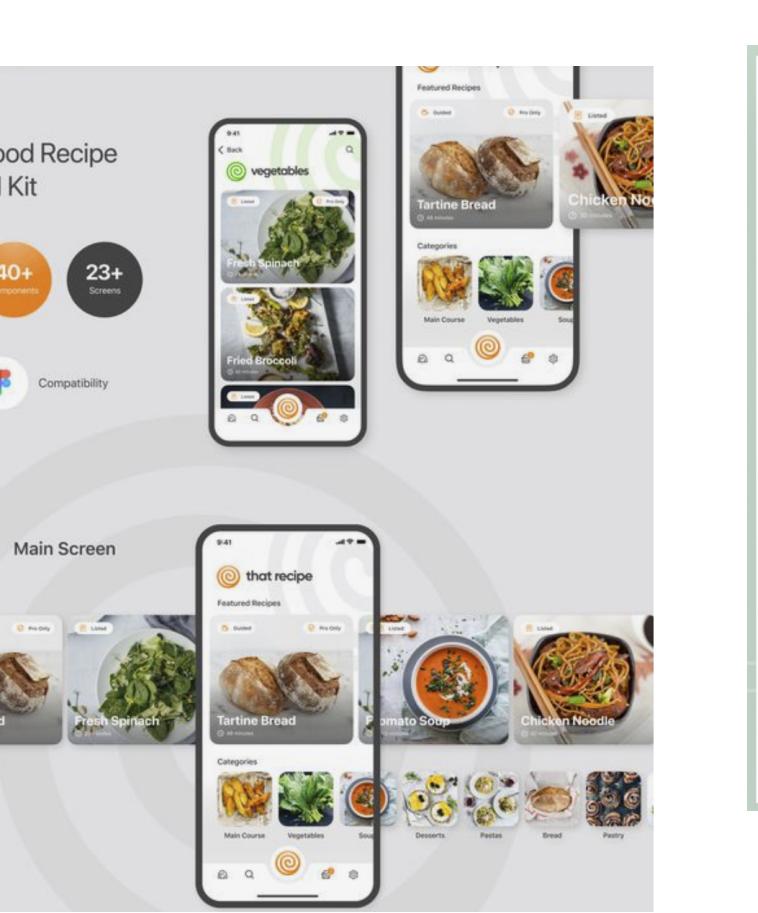
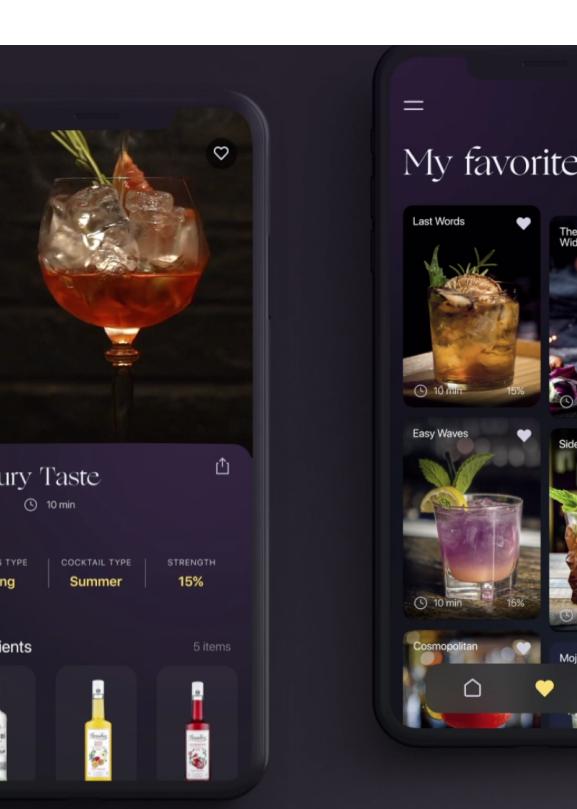
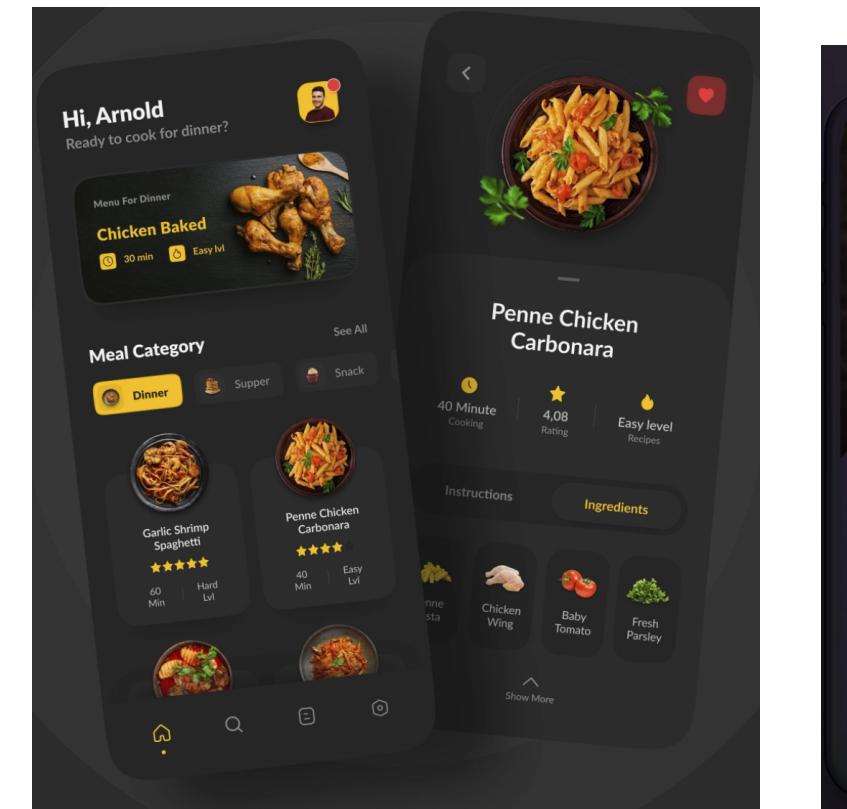
<https://yuka.io/application/>



RecipeBear

Rezip

our recipes your ingredients



Toutes mes recettes ▾

Gratin de courge butter... Mon frigo

VIDER

Toutes mes recettes Entrée Plat Principal Dessert Ingrédients Préparation Commentaires

Je cherche un ingrédient

LA RECETTE EN VIDÉO

GRATIN DE COURGE BUTTERNUT

10 ingrédients

J'AI FAIM !

+

brocoli pomme de terre

oignon chou navet

pâtes sauce soja moutarde

mayonnaise oeuf

ÉTAPE 1

A l'aide d'un bon couteau, couper la butternut en cubes de 3 cm environ, et éplucher ensuite les morceaux (c'est plus facile dans cet ordre), cuire les morceaux 5 mn à la vapeur ou dans un fond d'eau non salée. les morceaux doivent être tendres, mais ne pas s'effondrer.

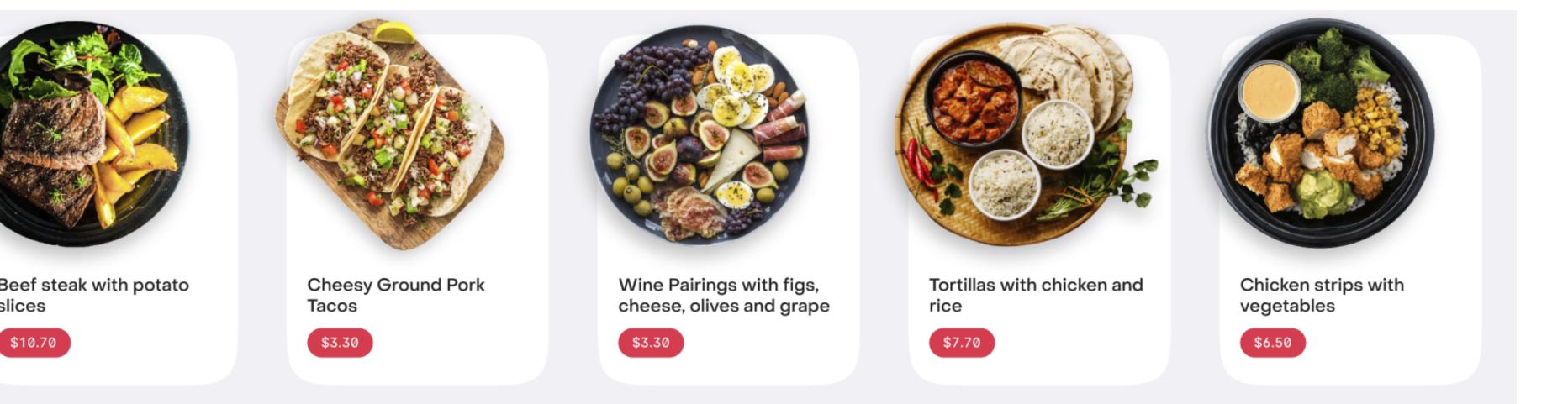
ÉTAPE 2

Pendant la cuisson, hacher grossièrement la poitrine fumée (ou la couper en tout petits morceaux).

ÉTAPE 3

La vraie Tartiflette Lasagnes végétariennes (facile)

Aujourd'hui Vidéos Recherche Mon carnet Fridge



Ce que je recherche

Niveau en cuisine

Végétarien, végane, ...

Matériel disponible

Nbre de personne

Développement de recette avec timer si besoin

## Ecrans de première arrivée

Calorie/ temps préparation, ...

Choix ingrédients

Liste courser avec poids des éléments

Ajout de recette perso/ rating

Top catégorie

## Inscription

Dernière étape, inscris-toi et enregistre ton profil !

En t'inscrivant, tu peux conserver tes recettes préférées et bénéficier d'une expérience personnalisée, mais tu as la possibilité de le faire [une autre fois](#)

Date de naissance\*

Je suis :

Une cuisinière  Un cuisinier

Email\*

Mot de passe\*

Confirmation mot de passe\*

Pseudo\*

Artem

Date de naissance\*

Je suis :

Une cuisinière  Un cuisinier

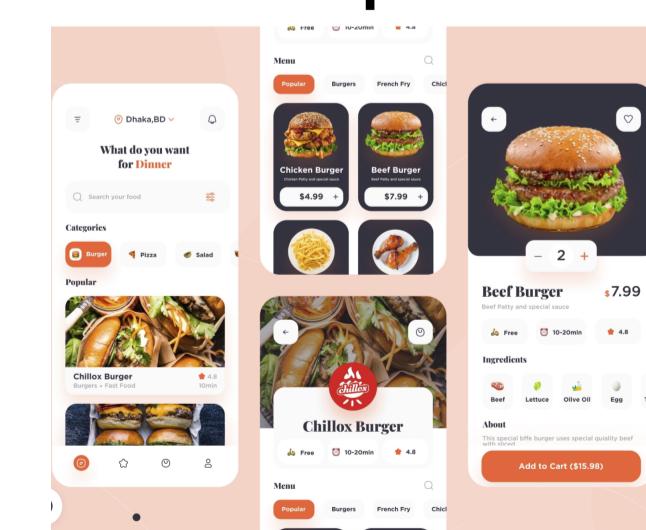
\*champs obligatoires

**Inscription**

Déjà un compte ? [Connecte-toi](#)

Marmiton reconnaît le traitement et collecte les données

**Liste ingrédient dans page de présentation si pas définis par l'utilisateur**



## Login

Et si nous faisions connaissance ?

Pseudo

Ce champ est obligatoire

Je suis :

Une cuisinière  Un cuisinier

Suivant

