

Administrateur

Accueil / Index

Aliments
Ajouter aliment

Recettes
Valider/invalider

Recettes
Voir recette

Années
Valider/invalider

Années
Voir annonces

Utilisateurs
Voir/modif/suppr users

Détails de la recette "Confiture de prunes et de rhubarbe maison" par John Doe (15 votes, 4 étoiles)

- Nombre d'ingrédients: 5/6
- Temps: 2h10
- Difficulté: A1
- Nombre de personnes: 5
- Préparation: 30 min
- Cuisson: 1h30
- Conservation: 1 mois

Étapes:

- Découper les oranges et les faire revenir avec le sucre et les huiles essentielles.
- Découper les tomates en dès et les conserver au réfrigérateur dans un bol avec du sel et du poivre pour assaisonner la salade.
- Ajouter le jus de tomate et mélanger les ingrédients.
- Laisser mijoter à feu moyen pendant 30 minutes.
- Procéder ensuite à l'épluchage des légumes dans un grand bol, couvrir de farine et ajouter les ingrédients préparés.
- Faire cuire 30 minutes à 180°C pendant 30 minutes.

Annotations:

- valider
- invalider
- Ajouter des ingrédients en 800 grammes : fruits / légumes / légumineuses / huiles essentielles / huiles / sucre / sel / poivre
- Il s'agit d'un fruit / légume, ajoutez les données de étape et les info de conservation
- ajouter un user et d'autres

Modérateur

Accueil / Index

Aliments

Recettes

Recettes

Années

Années

Utilisateurs

Détails de la recette "Confiture de prunes et de rhubarbe maison" par John Doe (15 votes, 4 étoiles)

- Nombre d'ingrédients: 5/6
- Temps: 2h10
- Difficulté: A1
- Nombre de personnes: 5
- Préparation: 30 min
- Cuisson: 1h30
- Conservation: 1 mois

Étapes:

- Découper les oranges et les faire revenir avec le sucre et les huiles essentielles.
- Découper les tomates en dès et les conserver au réfrigérateur dans un bol avec du sel et du poivre pour assaisonner la salade.
- Ajouter le jus de tomate et mélanger les ingrédients.
- Laisser mijoter à feu moyen pendant 30 minutes.
- Procéder ensuite à l'épluchage des légumes dans un grand bol, couvrir de farine et ajouter les ingrédients préparés.
- Faire cuire 30 minutes à 180°C pendant 30 minutes.

Annotations:

- valider
- invalider
- Ajouter des ingrédients en 800 grammes : fruits / légumes / légumineuses / huiles essentielles / huiles / sucre / sel / poivre
- Il s'agit d'un fruit / légume, ajoutez les données de étape et les info de conservation
- ajouter un user et d'autres