

## Authentification - Utilisateurs

Choisir utilisateur :

surnom 1

surnom 2

surnom 3

surnom 4

## Authentification - Mot de passe

mot de passe :

Retour

Valider

iPad



05:27 PM



Menu principal

Rechercher recette

Ajouter recette

Gérer utilisateur

Gérer Planning

Quitter

iPad



05:27 PM



## Gestion des utilisateurs - Menu

Gérer utilisateur

Ajouter utilisateur

Retour au menu principal

Choisir utilisateur a modifier :

surnom 1

surnom 2

surnom 3

surnom 4

Retour

## Identification

Prénom :

Jordane

Surnom :

El Genius

Mot de passe :

xxxxxxxxxx

Type d'utilisateur :

Admin

Adulte

Adolescent

Enfant

## Accessibilité

Taille des caractères :



Pour tous

Volumes :



Pour tous

## Allergie

Allergènes :

Poisson

Œuf

Fruits à coques



Annuler

Supprimer

Valider

Ajouter allergène :

🔍 To

Tomate

Topinambour

Tofu

Annuler

### Identification

Prénom :

\_\_\_\_\_

Surnom :

\_\_\_\_\_

Mot de passe :

\_\_\_\_\_

Type d'utilisateur :

Adulte	<input checked="" type="checkbox"/>
Admin	<input type="checkbox"/>
Adolescent	<input type="checkbox"/>
Enfant	<input type="checkbox"/>

## Accessibilité

Taille des caractères :

---

Volumes :

## - Allergie

**Allergènes :**

Poisson



Annuler

Ajouter



## Gestion du planning :

[Gérer mes courses](#)

mois : Décembre ▼

année : 2015 ▼

←	Du 14 au 20	midi	soir	→
	Lundi	pâtes carbonara		
	Mardi		cake au jambon	
	Mercredi			
	Jeudi			
	Vendredi			
	Samedi			
	Dimanche			

[Retour au menu](#)

Recette prévue :

Pâtes carbonara

Ingredients :

Pâtes  
Crème  
Lardon  
Oeuf

Vous n'avez pas mangé  
cette recette depuis :

4 jours

Changer de recette

Retour au planning

## Rechercher recette

Web

Mes recettes

Les listes de souhaits

q Ca

Nom	Prix	Type	Temps Prépa	Note	Action
Cake au jambon	20€	Non Renseigné	45min	4.5/5	Choisir
Cassoulet	45€	Cuisine Française	1h10min	4.3/5	Choisir
Caviar d'aubergines	26€	Cuisine Française	36min	3/5	Choisir
Pâtes carbonara	15€	Cuisine Italienne	15min	5/5	Choisir

&lt; 1 2 3 ... &gt;

Filtre Ingredients :

+

-

Filtre type de recette :

Annuler

iPad

05:27 PM



Ajouter ingrédient :

🔍 To

Tomate

Topinambour

Tofu

Annuler

## Ingrédients de vos recettes

Nom	▲ Recette en question	◆ Action
Crème Fraiche	Pâtes Carbonara	Ajouter
Lardons	Pâtes Carbonara	Ajouter
Pâtes	Pâtes Carbonara	Ajouter
Oeuf	Pâtes Carbonara	Ajouter

< 1 2 3 ... >

Annuler

Voir ma liste



## Liste de course

Nom	▲ Recette en question	◆ Action
Crème Fraiche	Pâtes Carbonara	Supprimer
Lardons	Pâtes Carbonara	Supprimer
Pâtes	Pâtes Carbonara	Supprimer
Oeuf	Pâtes Carbonara	Supprimer

< 1 2 3 ... >

Retour

Acheter en ligne



Imprimer la liste

## Rechercher recette

Web

Mes recettes

Recettes favorites

q Ca

Nom	Prix	Type	Temps Prépa	Note	Action
Cake au jambon	20€	Non Renseigné	45min	4.5/5	Choisir
Cassoulet	45€	Cuisine Française	1h10min	4.3/5	Choisir
Caviar d'aubergines	26€	Cuisine Française	36min	3/5	Choisir
Pâtes carbonara	15€	Cuisine Italienne	15min	5/5	Choisir

&lt; 1 2 3 ... &gt;

Filtre Ingredients :

Viande

+

-

Filtre type de recette :

Toutes

Retour au menu

## Fiche détaillée recette

Recette : Pâtes carbonara

Note : 5/5

Prix : 20€/30€

Ingredients :

Pâtes  
Crème  
Lardon  
Oeuf

Temps : 15min

Type: Cuisine Italienne

Vous n'avez pas mangé  
cette recette depuis :

4 jours

Noter la recette

Modifier la recette

Partager la recette

Ajouter à la liste de souhait

Commenter la recette

Ajouter aux recettes favorites

Retour

Voir les commentaires

Réaliser la recette



## Liste des ingrédients : Pâtes Carbonara

Pour 6 personnes :

- ☐ Pâtes (500 grammes)
- ☒ Lardon
- ☒ Oeuf (6)
- ☐ Crème fraîche

Retour

Valider

## Etape X : Nom de l'étape

Description :

Remplir d'eau un recipient pouvant chauffer sur des plaques chauffantes. Faire chauffer jusqu'à ébullition

Durée :

10min

Type d'étape :

Préparation



Cuisson

Voir les photos

Voir la vidéo

Lancer le chrono



Etape précédente

Etape suivante



## Description générale

Nom de la recette : Fourchette de prix : Temps total : Type de recette : 

Cuisine Française ▼

Cuisine Italienne  
Fast Food  
Bio

## Ingrédients

Ingrédients de la recette :

Pâtes

Bacon

Oeuf

Gruyère

+

-

## Étapes

Étapes :

Étape 1 - 5min

Étape 2 - 10min

Étape 3 - 5min

+



-

Annuler

Valider

## Description générale

Nom de l'étape :

Etape 1

Ordre dans la recette

1

Durée :

10min

Type d'étape :

Préparation

Cuisson

Description :

Remplir d'eau un recipient pouvant chauffer sur des  
plaques chauffantes. Faire chauffer jusqu'à ébullition

## Medias

Ajouter une vidéo

Ajouter une photo

Annuler

Valider