

## TP 2

Réaliser la page web suivante :

### Sommaire

- Recette [numéro 1](#)
- Recette [numéro 2](#)

### Recette numéro 1 : Gratin de pâtes au thon et brocolis

#### Ingrédients

- 250 g de macaroni.
- 150 g de brocoli.
- 1 grosse boîte de thon au naturel.
- 20 cl de crème fraîche épaisse.
- 100 g de gruyère râpé.
- sel, poivre.

#### Préparation

1. Mélangez les pâtes avec le brocoli, le thon et la crème fraîche. Salez et poivrez.
2. Versez le tout dans un plat à gratin. Parsemez de gruyère et enfournez 15 min.
3. Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
4. Faites cuire à l'eau le brocoli pendant 10 minutes.

#### Astuce

Vous pouvez faire cuire les pâtes et le brocoli en même temps à l'eau bouillante salée.

#### Remarque :

Si vous n'avez pas une boîte de thon, vous pouvez la remplacer par une boîte de maquereau

### Recette numéro 2 : Gratin de pâtes au thon et brocolis

#### Ingrédients

- 250 g de macaroni.
- 150 g de brocoli.
- 1 grosse boîte de thon au naturel.
- 20 cl de crème fraîche épaisse.
- 100 g de gruyère râpé.
- sel, poivre.

#### Préparation

- C. Mélangez les pâtes avec le brocoli, le thon et la crème fraîche. Salez et poivrez.
- D. Versez le tout dans un plat à gratin. Parsemez de gruyère et enfournez 15 min.
- A. Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- B. Faites cuire à l'eau le brocoli pendant 10 minutes.

#### Astuce

Vous pouvez faire cuire les pâtes et le brocoli en même temps à l'eau bouillante salée.

#### Remarque :

Si vous n'avez pas une boîte de thon, vous pouvez la remplacer par une boîte de maquereau

### [Sommaire](#)