

Un site de recettes de cuisine pour les nuls

préIng2, dev Web, 2022-2023

Zaouche Djaouida

Description générale

On veut concevoir et réaliser un site "Cuisine pour les nuls", un catalogue de recettes faciles à réaliser. L'administrateur du site publie régulièrement des recettes de cuisines. Une recette peut ressembler à cela :



Profiteroles au chocolat

Pour : 2 Durée : 1 heure Difficulté : Moyen

Ingédients :

Pâte à choux :

- 150 g d'eau
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 100 g de farine
- 2 oeufs

Sauce chocolat :

- 150 g de chocolat noir
- 1/8 de litre de lait
- 25 g de sucre

Garniture :

- glace à la vanille

Decor :

- 1/4 de litre de crème liquide
- 50 g de sucre
- vanille liquide
- 50 g d'amandes effilées

Phases techniques

- Confectionner une pâte à choux.
- Verser l'eau dans une casserole. Ajouter le beurre, une pincée de sel et porter à ébullition.
- Ajouter la farine hors du feu et mélanger avec une spatule en bois.
- Dessecher la pâte ainsi obtenue à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que la pâte obtenue se décolle des parois de la casserole.
- Laisser tiédir et ajouter les oeufs un à un.
- A l'aide d'une poche à douille, coucher les choux sur une plaque à pâtisserie en boules de la taille d'une noisette cuite à 180°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir.
- Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Ajouter le chocolat coupé en morceaux et le sucre.
- Bien mélanger. Garder au chaud ou au bain-marie.
- Dans un récipient à œufs, fouetter la crème fleurette froide en crème chantilly.
- Ajouter un peu de vanille liquide et le sucre. Bien mélanger.
- Peizer gillec les amandes effilées à four chaud pendant 10 mn en remuant de temps en temps.
- Couper les choux en deux et les farcir d'une boule de glace à la vanille.
- Refermer les choux. Disposer 3 choux garnis sur une assiette à dessert.
- Napper les choux de sauce au chocolat chaude. Décorer avec la chantilly et les amandes effilées gillées.

C/Nota : J'utilise une poche à douilles munie d'une douille cannelée pour décorer mes profiteroles avec la chantilly.

Derniers conseils du chef...

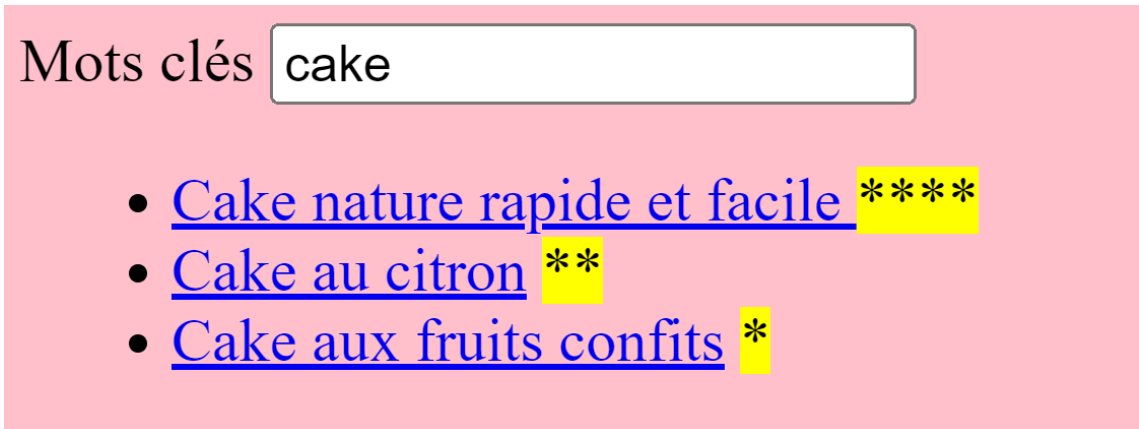
- Le sel fin augmente la saveur de la pâte.
- Le sucre permet la coction de la pâte, et vous pouvez le supprimer ou diminuer la dose.
- La farine doit être faible en gluten donc le type 55 est particulièrement indiqué. Elle doit être toujours tamisée.
- L'œuf sert à humidifier la pâte, il permet une coagulation rapide de la partie extérieure des pièces (choux, eclairs) afin d'empêcher la vapeur d'eau.
- J'utilise, il est vrai mes appareils ménagers au mieux de leur possibilité et pas toujours comme le fabricant l'a prévu, mais la douceur de mes poignets me fait chercher des astuces pour éviter ce dilemme qu'ils sont à notre service ces appareils ?

Une recette est caractérisée par un ensemble de mots clés et des commentaires postés par les utilisateurs du site. Un commentaire est défini par un contenu et une note, 5 étoiles (excellent), 4 étoiles (très bien), etc. Les notes des utilisateurs sont utilisées dans le calcul des scores associés aux recettes.

Les utilisateurs

Un utilisateur peut :

- Créer un compte, le supprimer ou modifier son profil.
- Sélectionner des recettes par mots clés. Un ensemble de liens est à sa disposition ; un score est joint à chaque lien.



The screenshot shows a search interface with a pink background. At the top, the text 'Mots clés' is followed by a search box containing the word 'cake'. Below the search box, there is a list of three search results, each consisting of a blue underlined link and a yellow star rating box:

- [Cake nature rapide et facile](#) ****
- [Cake au citron](#) **
- [Cake aux fruits confits](#) *

- Poster un commentaire pour une recette donnée et la noter.
- Supprimer un commentaire
- Voir ses commentaires avec possibilité de les filtrer selon des critères (par recette, par période, ...).
- Consulter les commentaires concernant une recette donnée. Il peut choisir un critère pour sélectionner ces commentaires (les plus récents, les favorables, les défavorables, ..).
- Envoyer une recette à l'administrateur du site.
- Visualiser le coût estimé d'une recette. On suppose qu'une recette évaluée par un utilisateur fait automatiquement partie de ses recettes préférées.
- Recevoir des notifications de nouvelles recettes qui pourraient l'intéresser.

L'administrateur

L'administrateur peut :

- Gérer les recettes (ajout, suppression et modification).
- Gérer les produits (ingrédients) utilisés par les recettes (ajout, suppression et modification) et met souvent à jour leurs prix dans un contexte d'inflation mondiale. Ces prix permettent d'estimer les coûts des recettes aux utilisateurs.
- Valider ou non une recette proposée par un utilisateur.
- Désactiver l'option commentaire pour un utilisateur ou une recette donnée.
- Publier, sur la page d'accueil du site pendant une semaine, la photo de l'utilisateur le mieux noté. Les notes des recettes permettent un classement de leurs auteurs.

Travail demandé

Le site à réaliser ressemble étroitement au site décrit dans ce cahier des charges, sauf qu'il faut s'orienter vers d'autres savoir-faire, par exemple un site pour remèdes de grand-mère, produits cosmétiques faciles à préparer, etc.

Outils et langages

-HTML, CSS, BOOTSRAP, JAVASCRIPT

-PHP et fichiers