

LE NUMÉRIQUE PAS À PAS

\* CahiersDelta7

# Comment consulter une recette sur le site Marmiton ?

V1 |



# INFORMATION

## Droits de reproduction et de diffusion réservés à Delta 7

*Droits de reproduction et de diffusions réservés à Delta 7. Usage strictement personnel.*

*Par l'accès au site et aux applications mobiles, Delta 7 consent à l'utilisateur qui l'accepte une licence d'utilisation dans les conditions suivantes.*

*La licence confère à l'utilisateur un droit d'usage privé, non collectif et non exclusif, sur le contenu du site. Elle comprend le droit de reproduire pour stockage aux fins de représentation sur écran monoposte et de reproduction en un seul exemplaire pour copie de sauvegarde ou tirage sur papier. Toute mise en réseau, toute rediffusion sous quelque forme que ce soit, totale ou partielle, est interdite.*

*Ce droit est personnel.*

*Il est réservé à l'usage exclusif du licencié.*

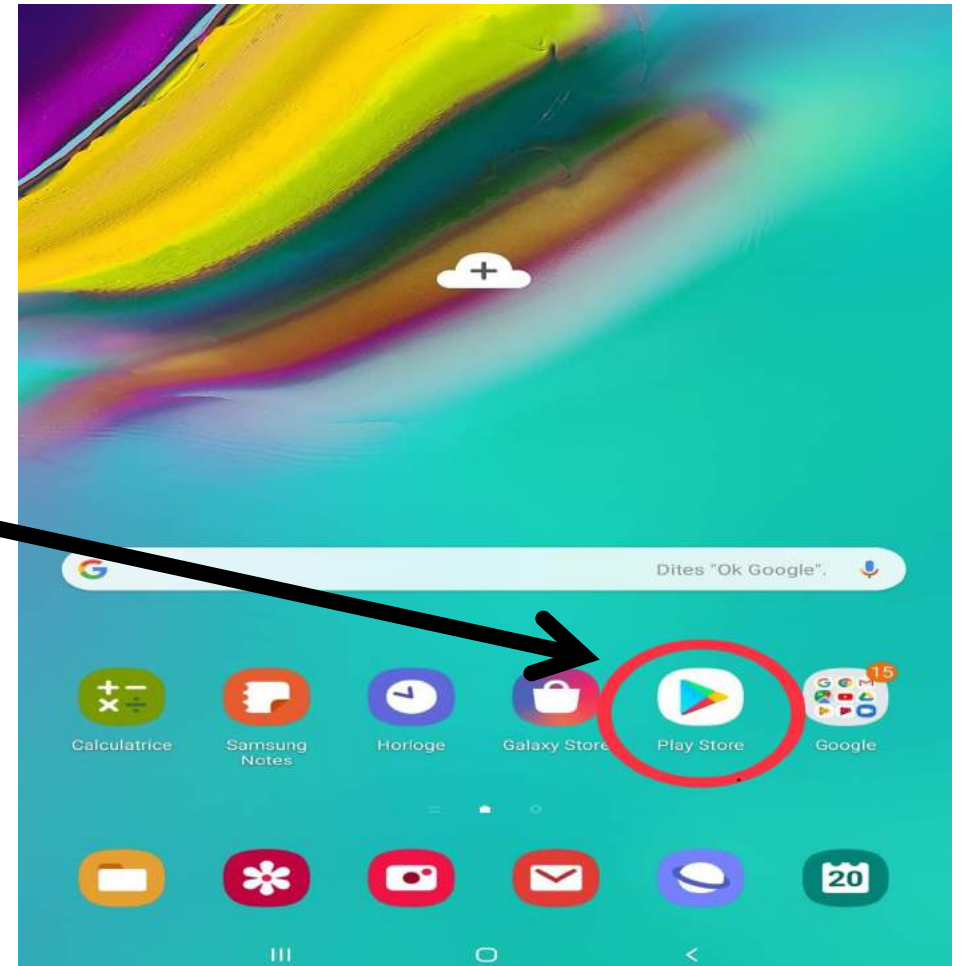
*Il n'est transmissible en aucune manière.*

*Tout autre usage est soumis à autorisation préalable et expresse.*

*La violation de ces dispositions impératives soumet le contrevenant, et toutes personnes responsables, aux sanctions pénales et civiles prévues par la loi.*

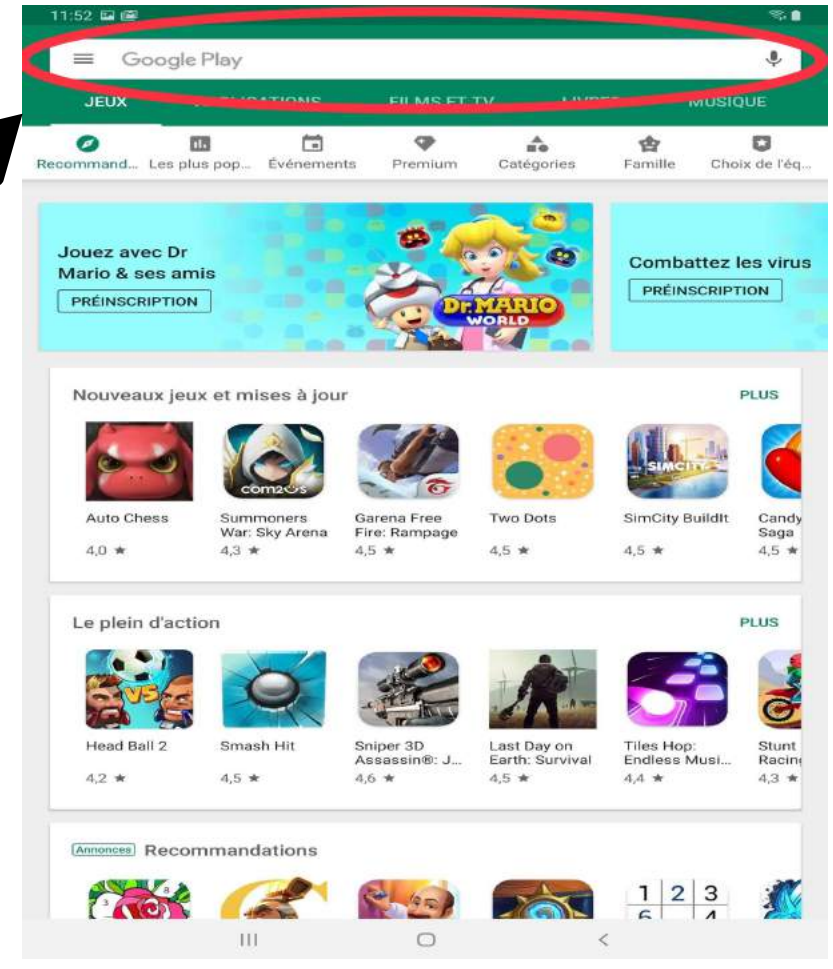
# Etape 1 : Télécharger l'application

- Rendez-vous sur Play Store.



# Etape 1 : Télécharger l'application

- Tapez « Marmiton » sur la barre de recherche située en haut.



# Etape 1 : Télécharger l'application

- Cliquez sur « Installer ».



# Etape 1 : Télécharger l'application

- Attendez qu'elle se télécharge et cliquez sur « Ouvrir ».



# Etape 2 : Cherchez votre recette



- Allez dans l'onglet Aujourd'hui situé en bas à gauche.

# Etape 2 : Cherchez votre recette

- Ecrivez l'intitulé de la recette désirée dans la barre de recherche située en haut.





# Etape 2 : Cherchez votre recette

- Différentes recettes vous seront proposées.

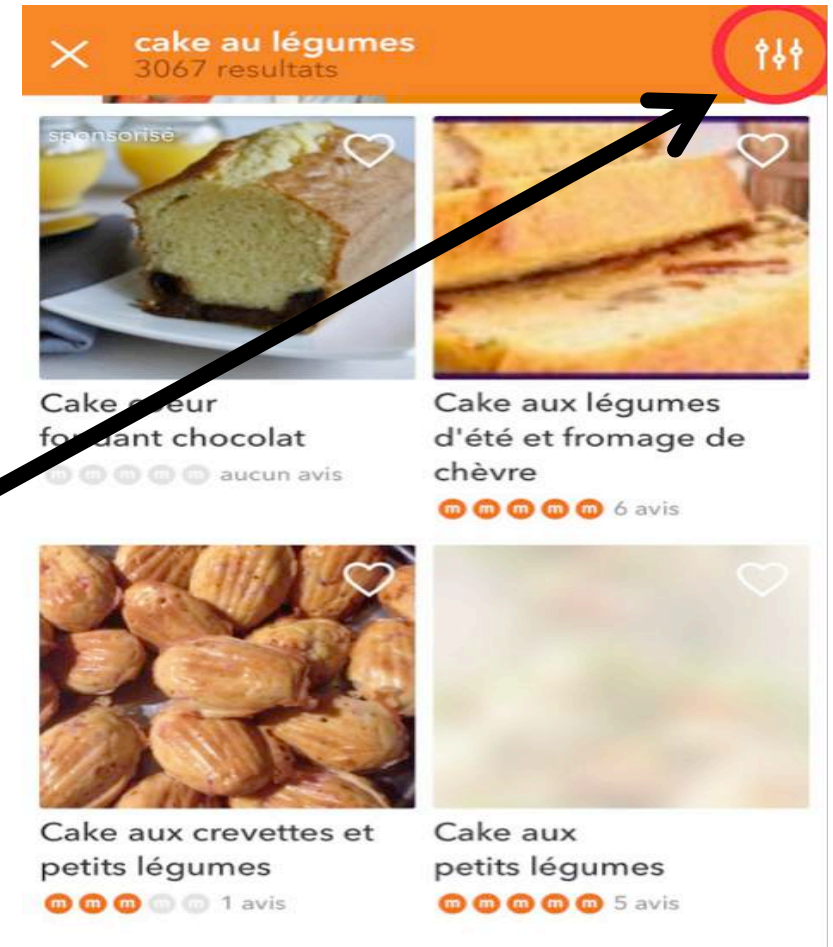
Nous avons simulé que nous recherchions une recette de cake aux légumes.

The screenshot shows a search results page for 'cake au légumes' with 3067 results. It displays four recipe cards, each with a photo, title, and rating:

- Top Left:** 'Cake aux legumes (très simple)' with 3 ratings. The photo shows a round cake cut into slices, revealing a filling of green vegetables.
- Top Right:** 'Cake aux légumes et coulis de tomate' with 14 ratings. The photo shows a slice of cake on a white plate with a tomato coulis and a red flower garnish. The Marmiteon.org logo is visible.
- Bottom Left:** 'Cake aux légumes du soleil' with 28 ratings. The photo shows a round cake with red and yellow vegetable pieces on top.
- Bottom Right:** 'Cake aux légumes et aux saucisses' with 2 ratings. The photo shows a square slice of cake on a white lace doily, topped with vegetables and a sausage.

# Etape 2 : Cherchez votre recette

- Vous pouvez filtrer les résultats de recherche en fonction des critères qui sont importants pour vous : type de plat, régime, difficulté etc, situé en haut à droite.



# Etape 2 : Cherchez votre recette

- Vous pouvez filtrer les résultats de recherche en fonction des critères qui sont importants pour vous : type de plat, régime, difficulté etc, situé en haut à droite.

×

Filtrer

Réinitialiser

Type de plat

entrée	plat principal	dessert
amuse-gueule	accompagn.	sauce
boisson	confiserie	

Régime

recette végétarienne

Difficulté

Très facile

facile

Temps passé en cuisine

- de 15 min

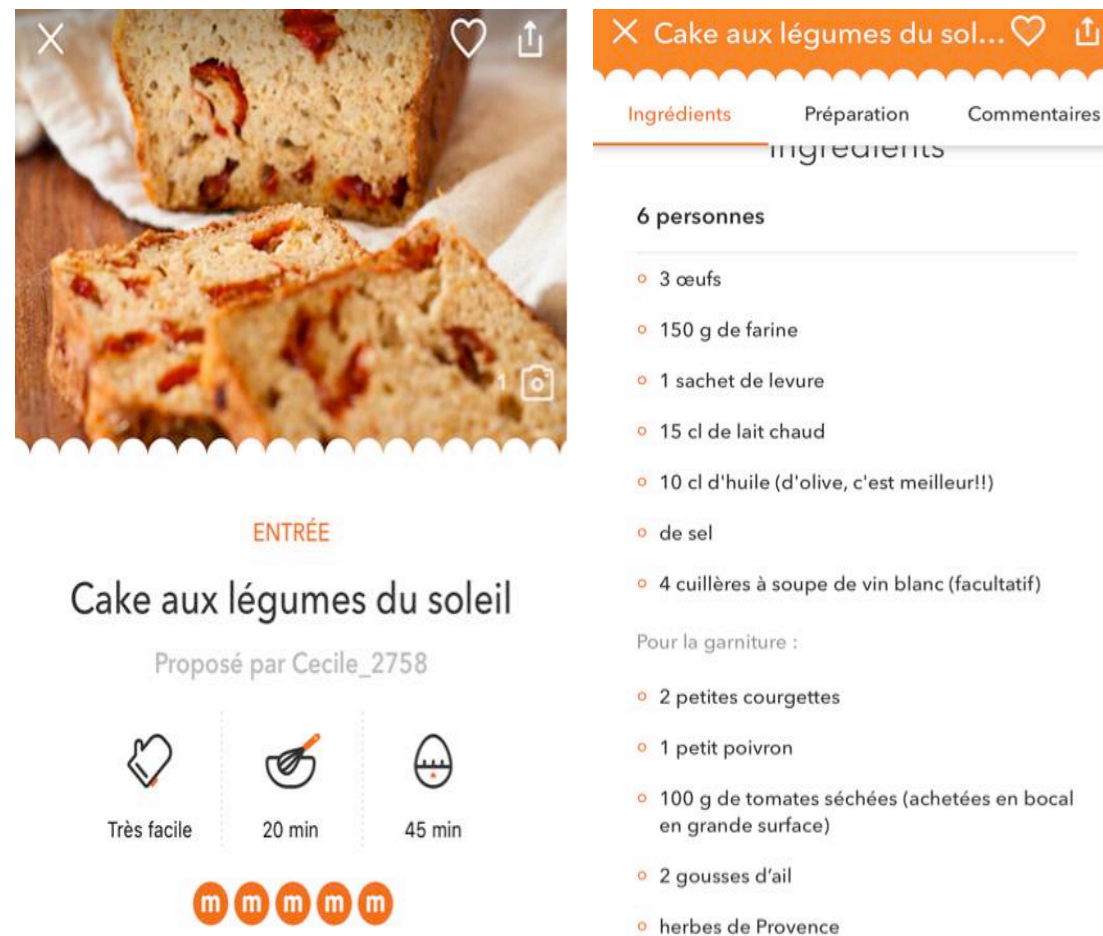
- de 30 min

- de 60 min

J'APPLIQUE MES FILTRES

# Etape 3 : Choisissez votre recette

- Choisissez la recette et consultez la.



The screenshot shows a recipe card for 'Cake aux légumes du soleil'. The card features a photo of the cake, a title, a difficulty level of 'Très facile', a preparation time of 20 minutes, and a cooking time of 45 minutes. The ingredients list includes 3 eggs, 150g of flour, 1 sachet of yeast, 15cl of hot milk, 10cl of olive oil, salt, 4 tablespoons of white wine (optional), 2 small zucchinis, 1 small pepper, 100g of dried tomatoes, 2 cloves of garlic, and Provençal herbs.

**ENTRÉE**

## Cake aux légumes du soleil

Proposé par Cecile\_2758

Très facile | 20 min | 45 min

6 personnes

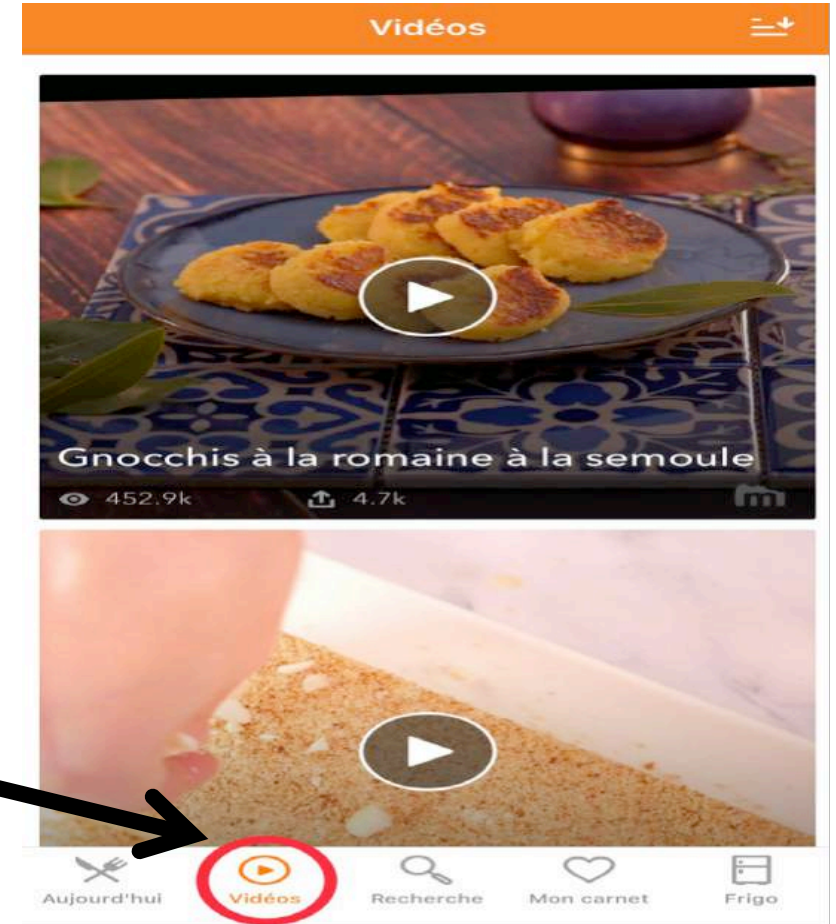
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 15 cl de lait chaud
- 10 cl d'huile (d'olive, c'est meilleur!!)
- de sel
- 4 cuillères à soupe de vin blanc (facultatif)

Pour la garniture :

- 2 petites courgettes
- 1 petit poivron
- 100 g de tomates séchées (achetées en bocal en grande surface)
- 2 gousses d'ail
- herbes de Provence

# Recettes en vidéos

- Retrouvez des recettes en vidéos dans l'onglet Vidéos.



# Enregistrer vos recettes



Connectez-vous, créez votre Carnet, enregistrez et organisez toutes vos recettes favorites.



- Retrouvez vos recettes enregistrées dans l'onglet Mon carnet.



# Etape facultative : Ajouter une recette à votre carnet de recettes

Vous pouvez également l'ajouter à votre carnet de recettes.

- Une fois la recette sélectionnée, cliquez sur le fouet.



# Etape facultative : Ajouter une recette à votre carnet de recettes

- Cliquez sur J'ajoute à mon carnet.

