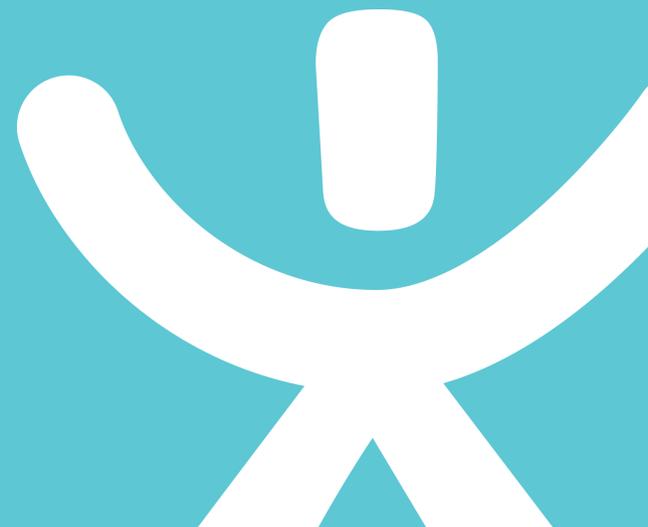


LE NUMÉRIQUE PAS À PAS

\* 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.*

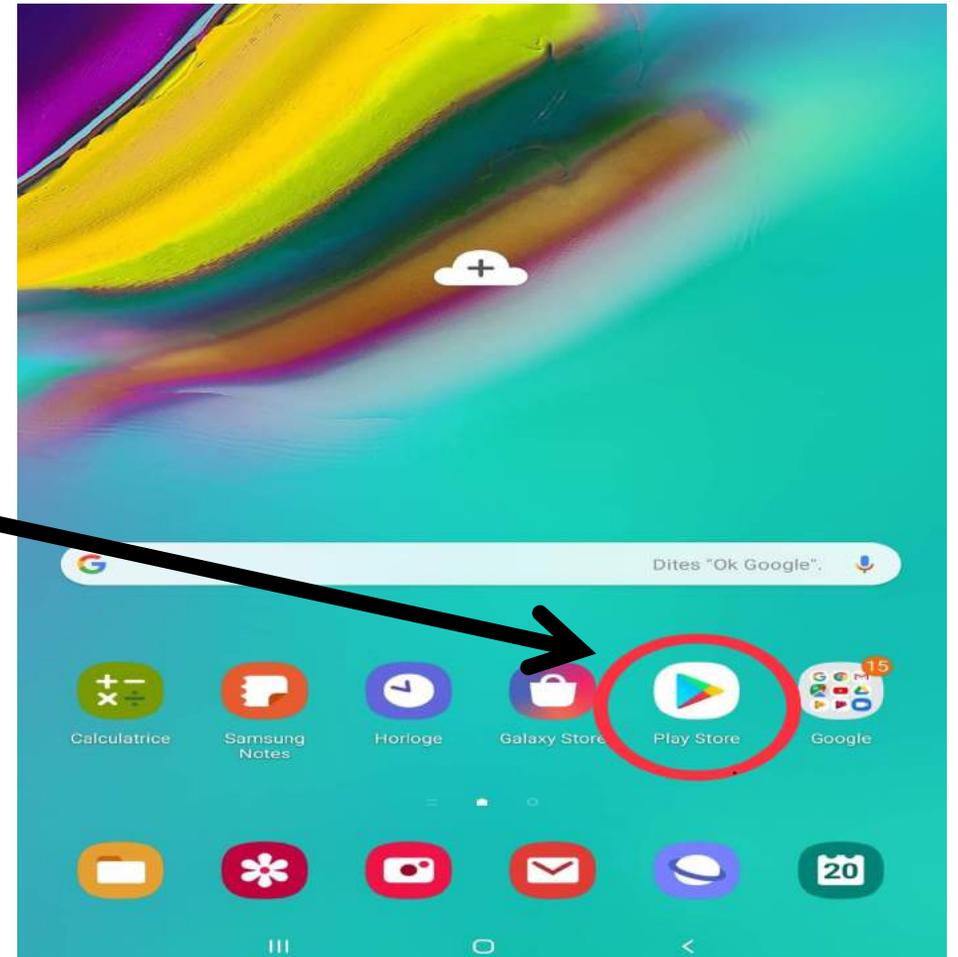
*Il n'est transmissible en aucune manière.*

*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.*

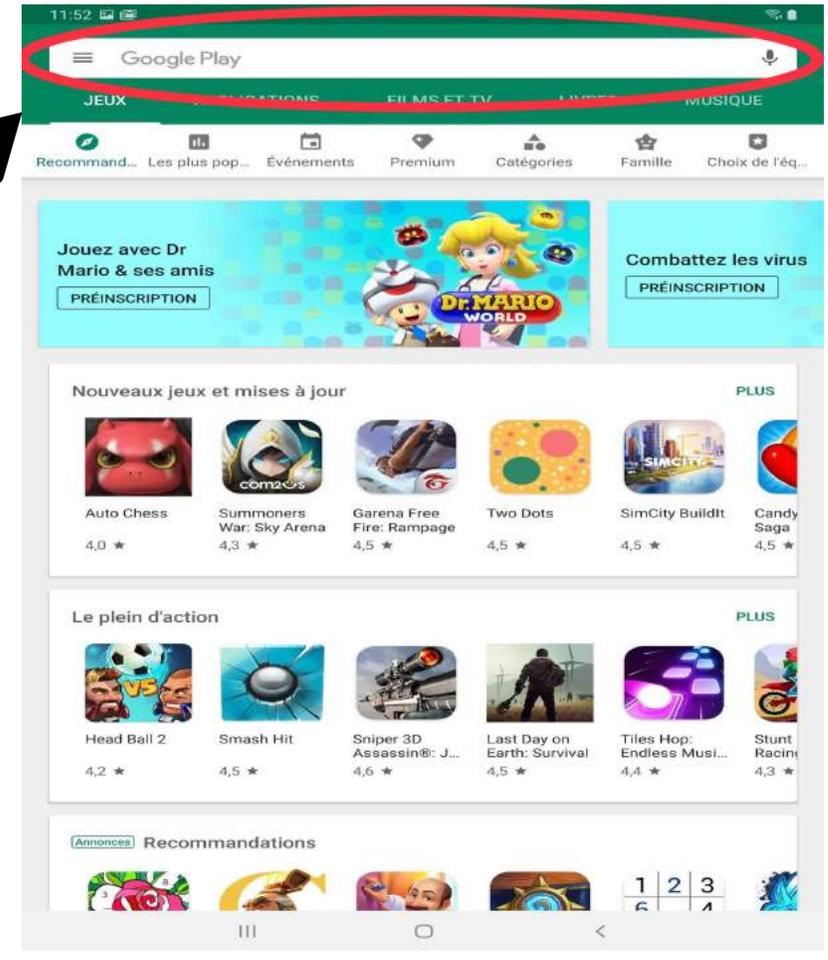
# Etape 1 : Télécharger l'application

- 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.

cake au légumes  
3067 resultats

Cake aux legumes  
(très simple)  
3 avis

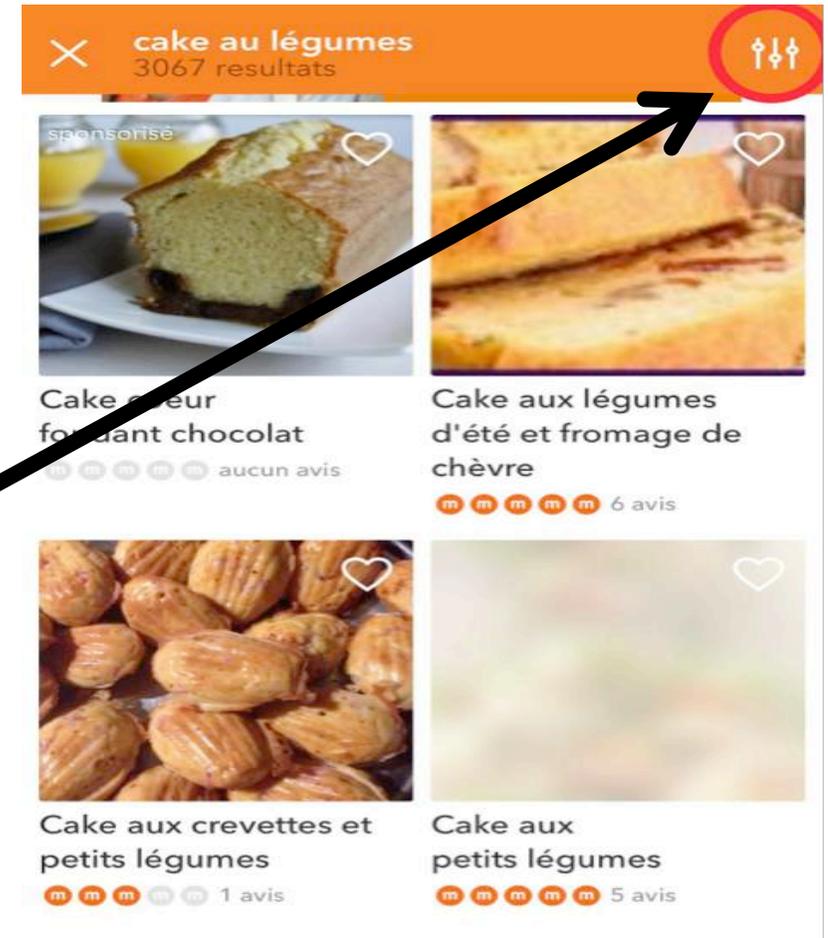
Cake aux légumes et  
coulis de tomate  
14 avis

Cake aux légumes  
du soleil  
28 avis

Cake aux légumes et  
aux saucisses  
2 avis

# 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

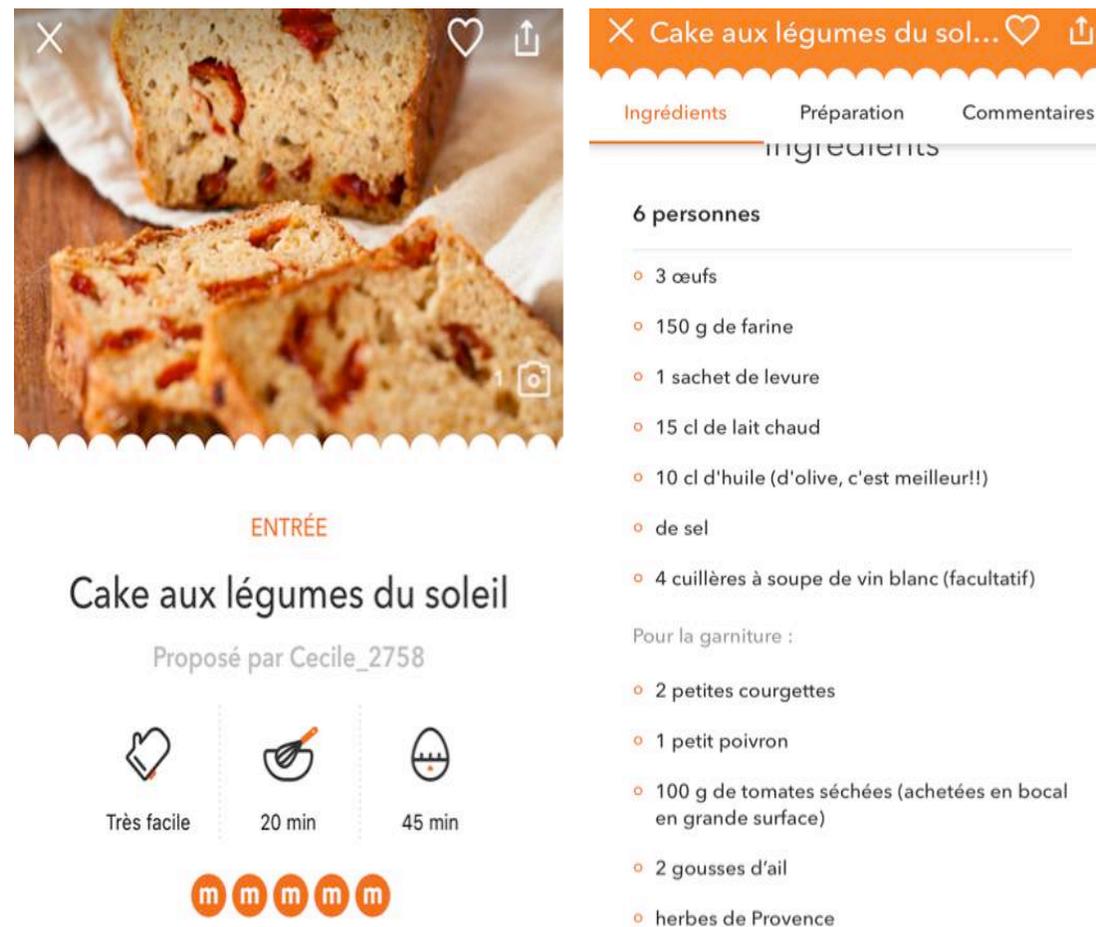
- de 30 min

- 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

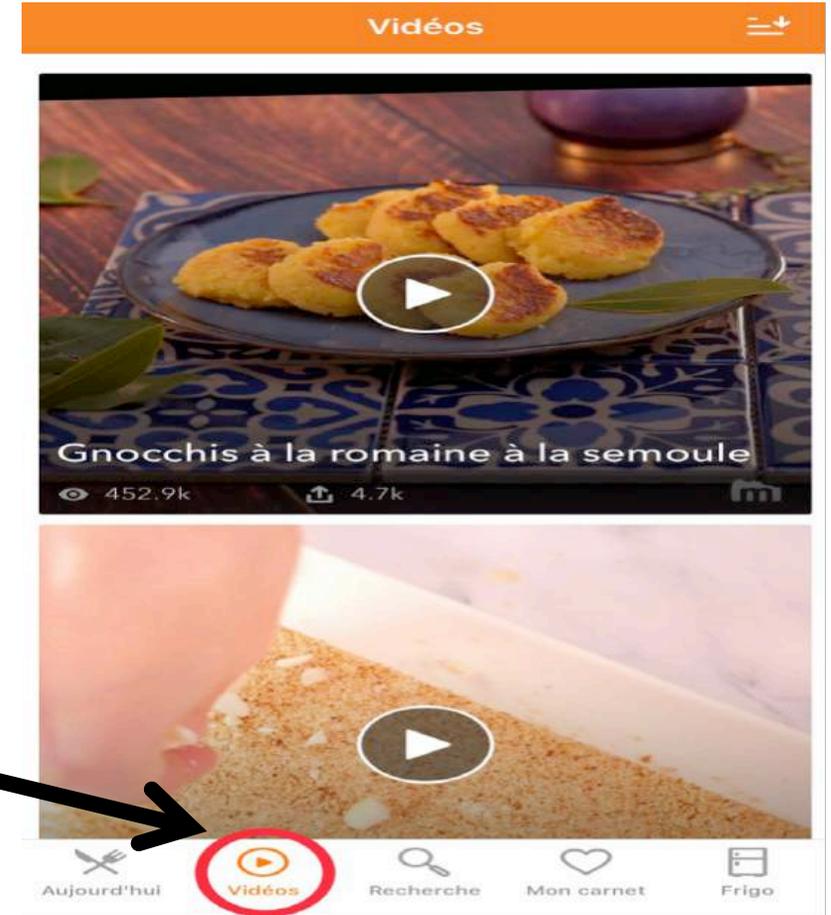
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 15 cl de lait chaud
- 10 cl d'huile (d'olive, c'est meilleur!!)
- de sel
- 4 cuillères à soupe de vin blanc (facultatif)

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.

