

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.*

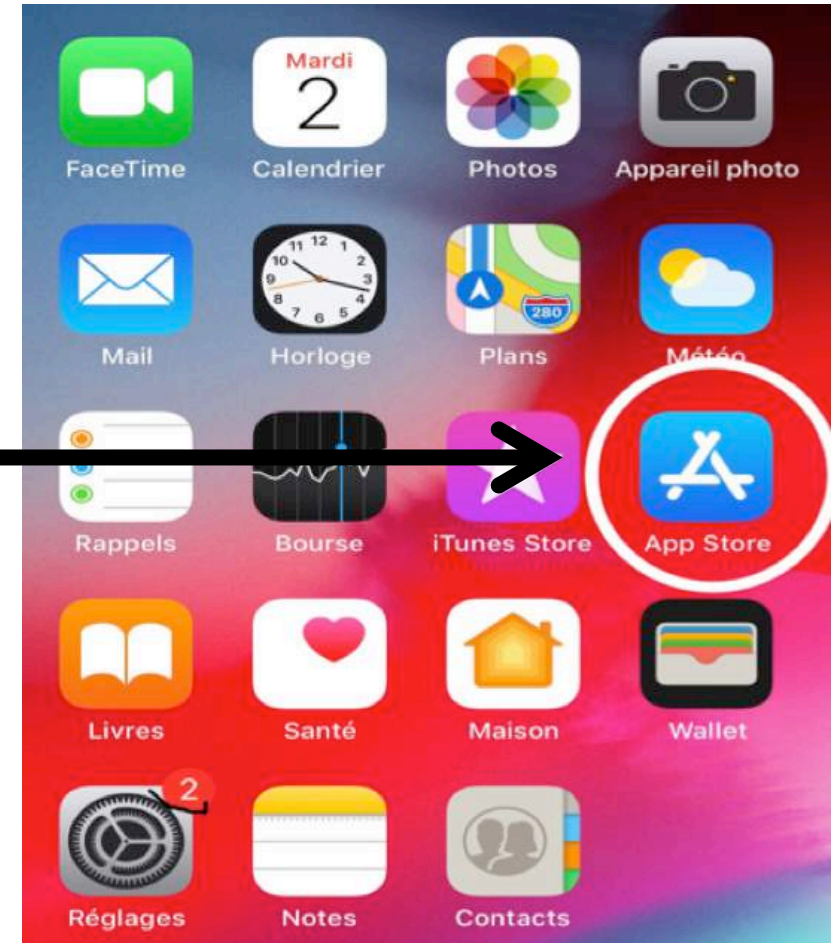
*Il n'est transmissible en aucune manière.*

*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 l'App store.



# Etape 1 : Télécharger l'application

- Allez dans l'onglet Recherche en bas à droite.

## Rechercher

🔍 App Store

### Tendances actuelles

top eleven

hearthstone

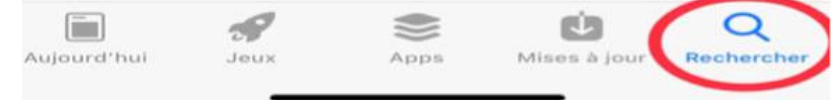
summoner wars

azar

tinder

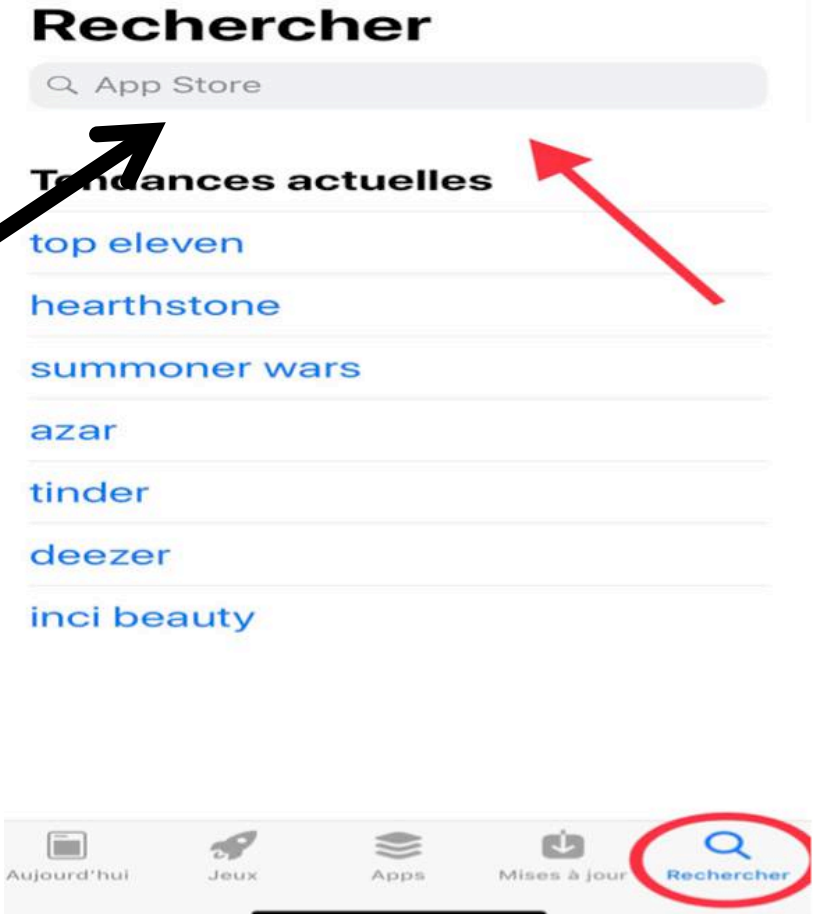
deezer

inc beauty

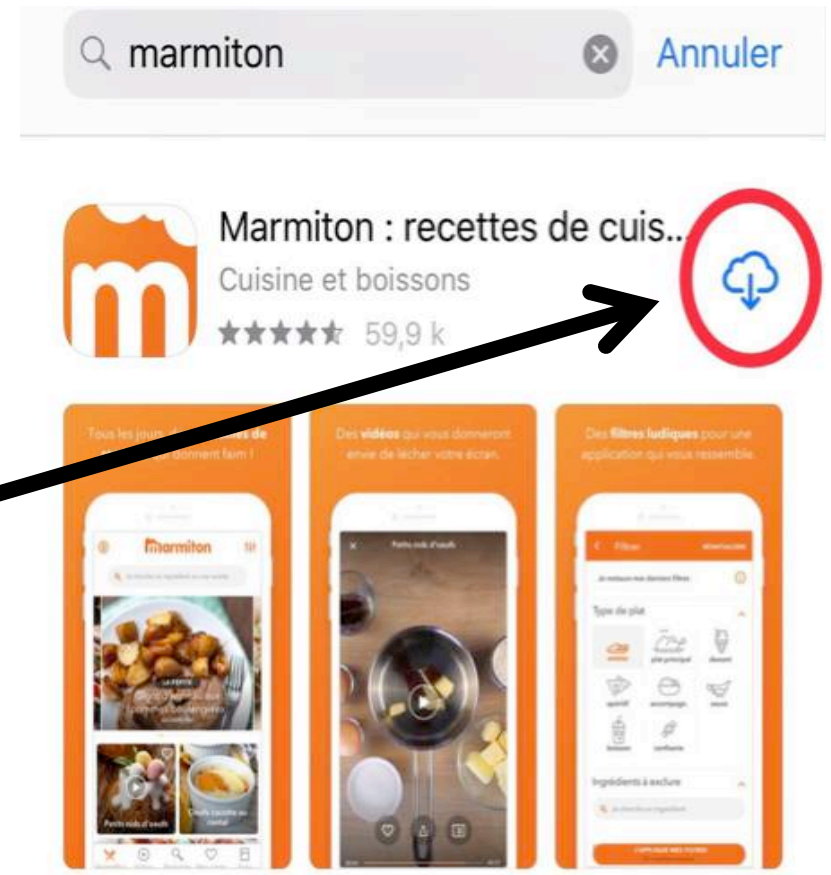


# Etape 1 : Télécharger l'application

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



# Etape 1 : Télécharger l'application



- Téléchargez l'application et attendez qu'elle se télécharge.

# Etape 1 : Télécharger l'application



- Appuyez 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. The top card shows a whole cake and a slice. The second card shows a slice on a plate with a tomato coulis. The third card shows a slice of cake with sun-dried tomatoes. The fourth card shows two slices of cake on a white doily.

cake au légumes  
3067 resultats

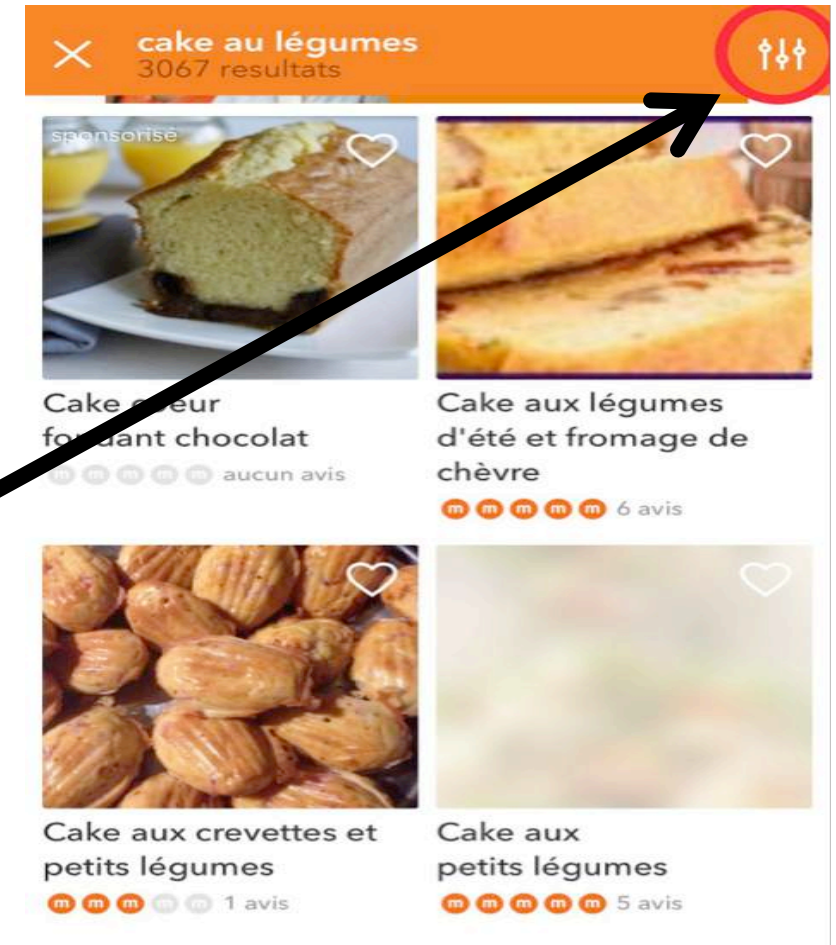
Cake aux legumes (très simple)  
3 avis

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

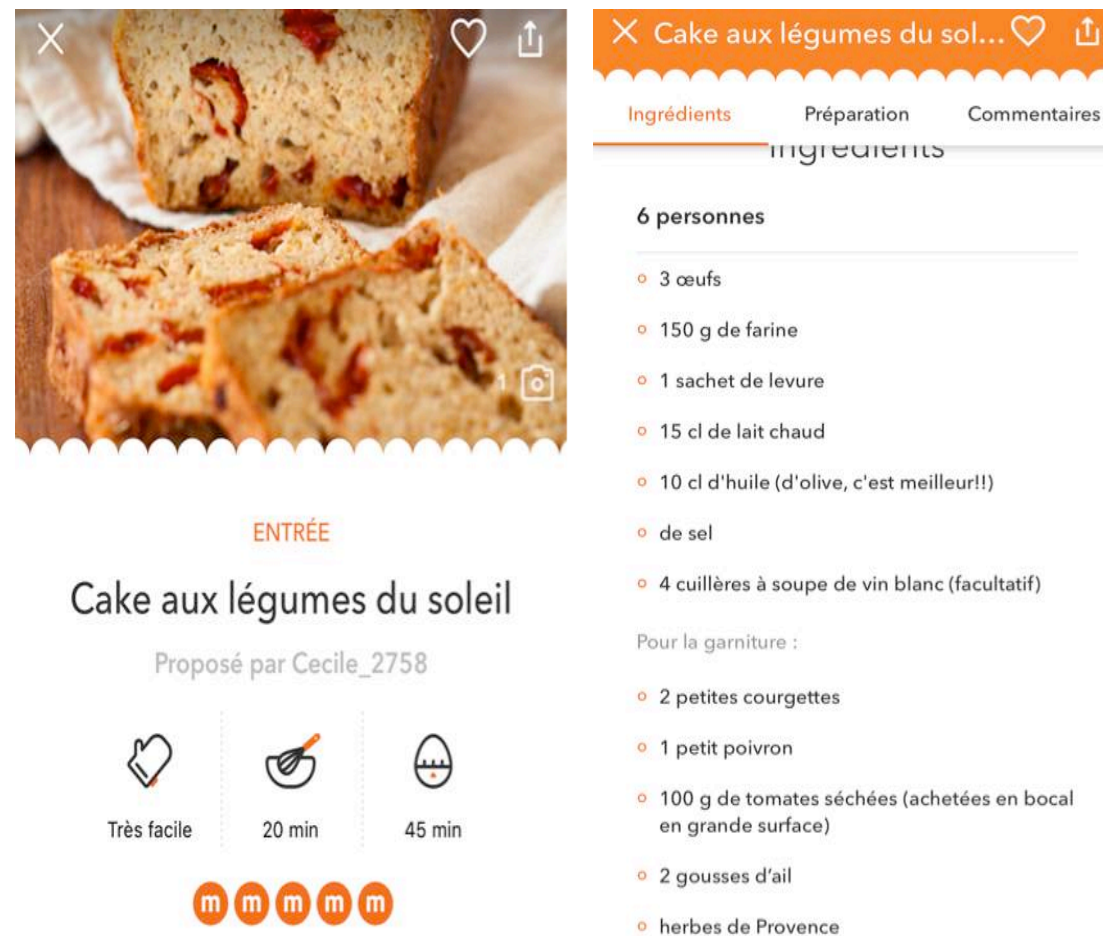
- de 30 min

- 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'. On the left is a photo of the cake. On the right, there are tabs for 'Ingrédients', 'Préparation', and 'Commentaires', with 'Ingrédients' selected. Below the tabs, it says '6 personnes'. The ingredients list includes: 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, and 4 cuillères à soupe de vin blanc (facultatif). It also lists garnitures: 2 petites courgettes, 1 petit poivron, 100 g de tomates séchées (achetées en bocal en grande surface), 2 gousses d'ail, and herbes de Provence. At the bottom, there are icons for 'Très facile', '20 min', and '45 min', along with five 'm' icons in orange circles.

ENTRÉE

## Cake aux légumes du soleil

Proposé par Cecile\_2758

Très facile 20 min 45 min

Ingrédients

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)

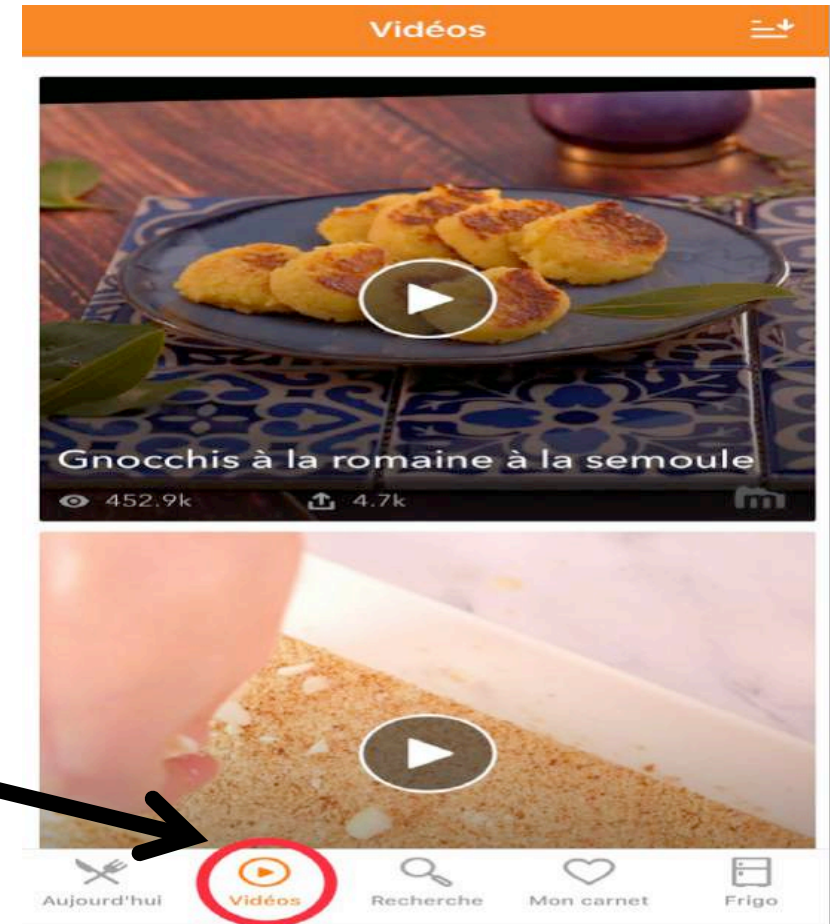
Pour la garniture :

- 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.

