



Gustia

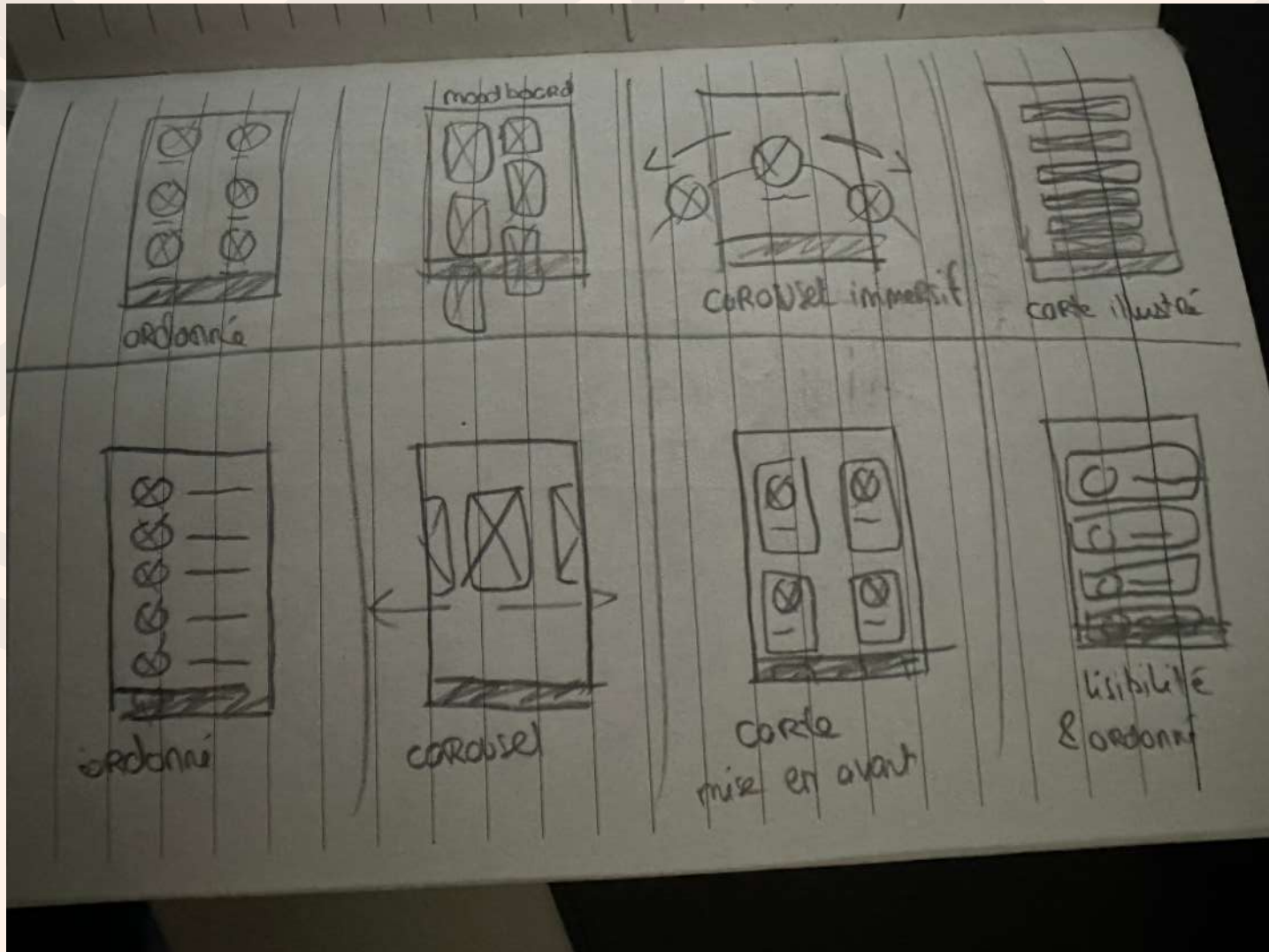
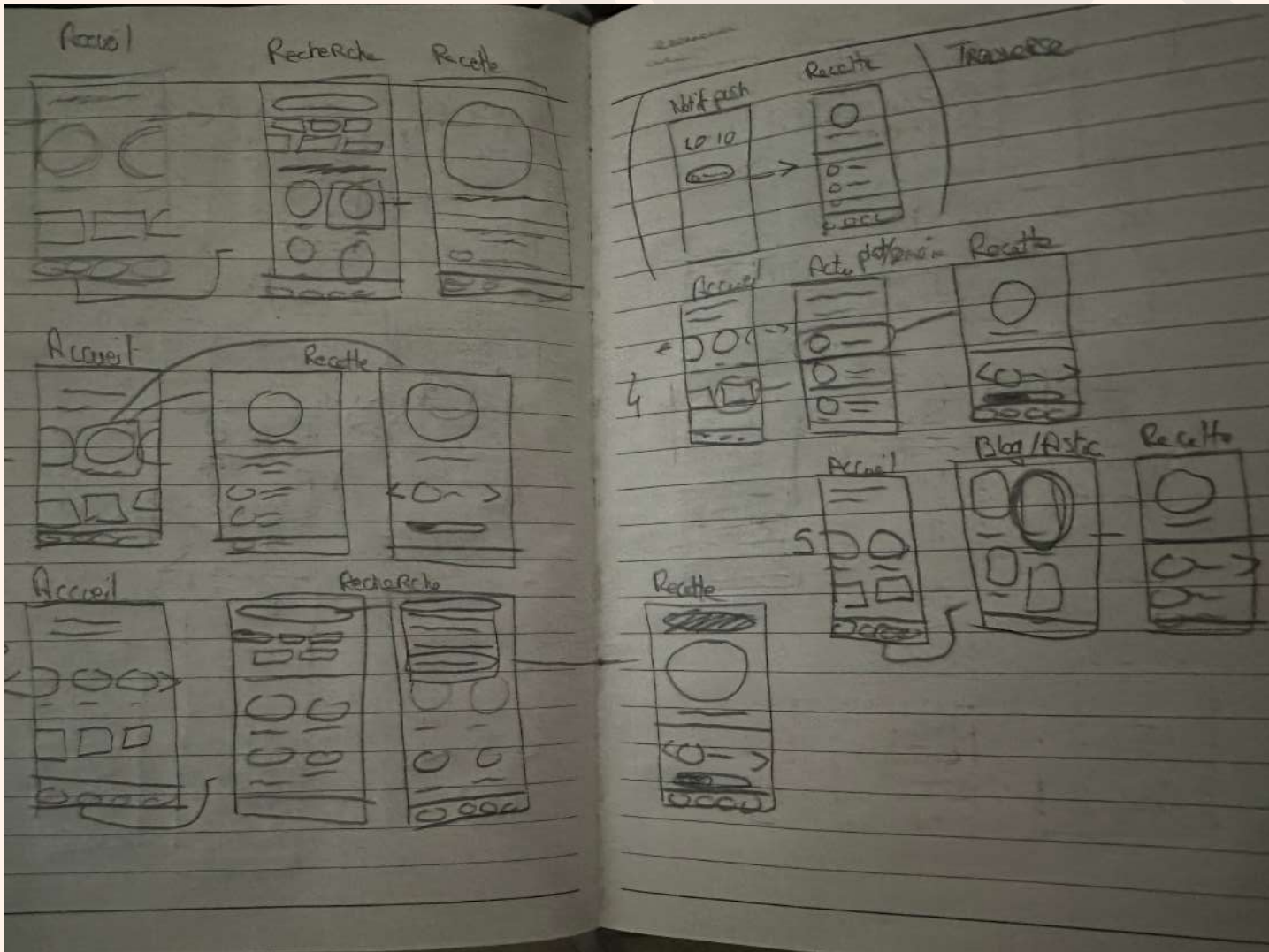
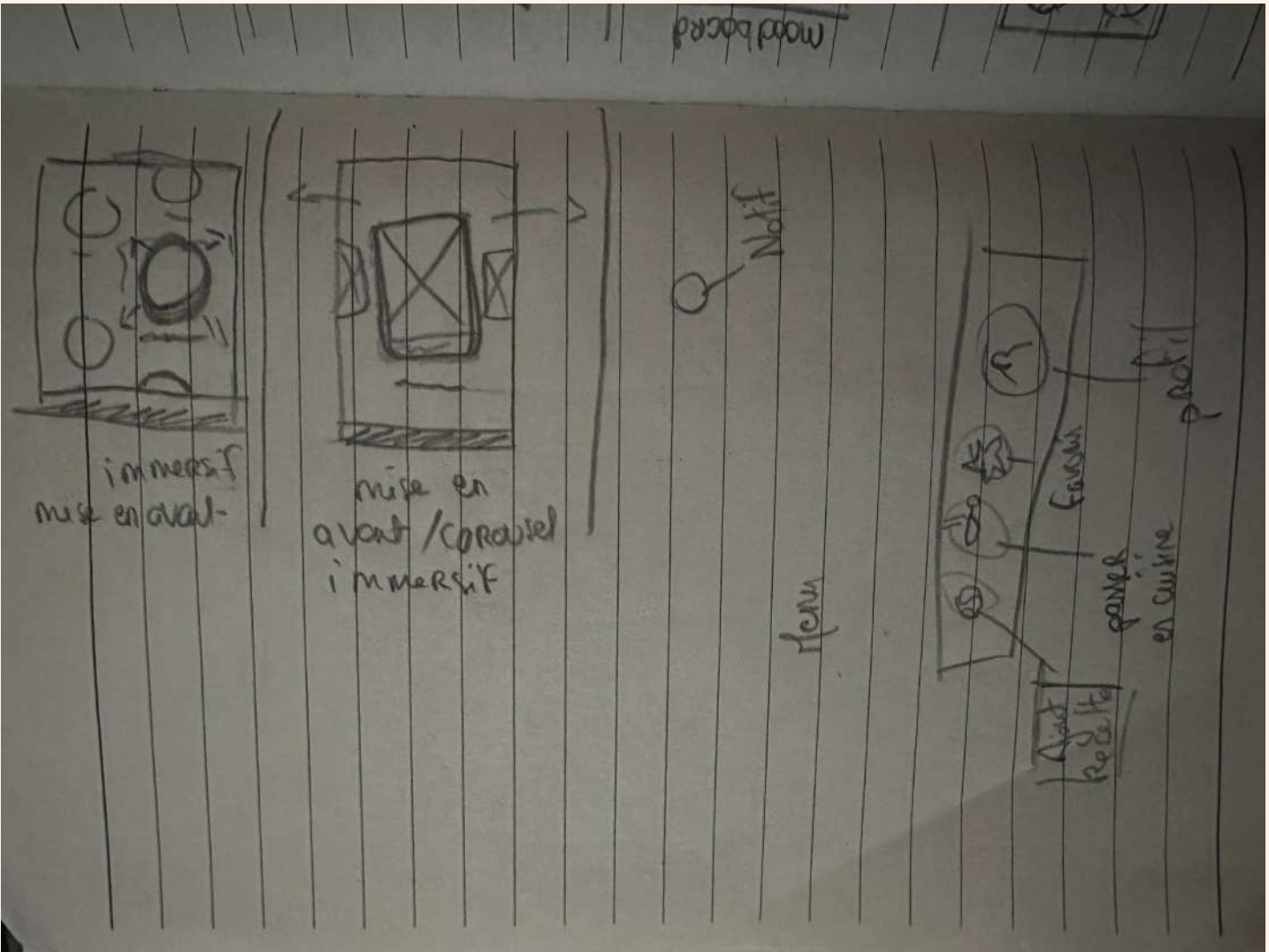
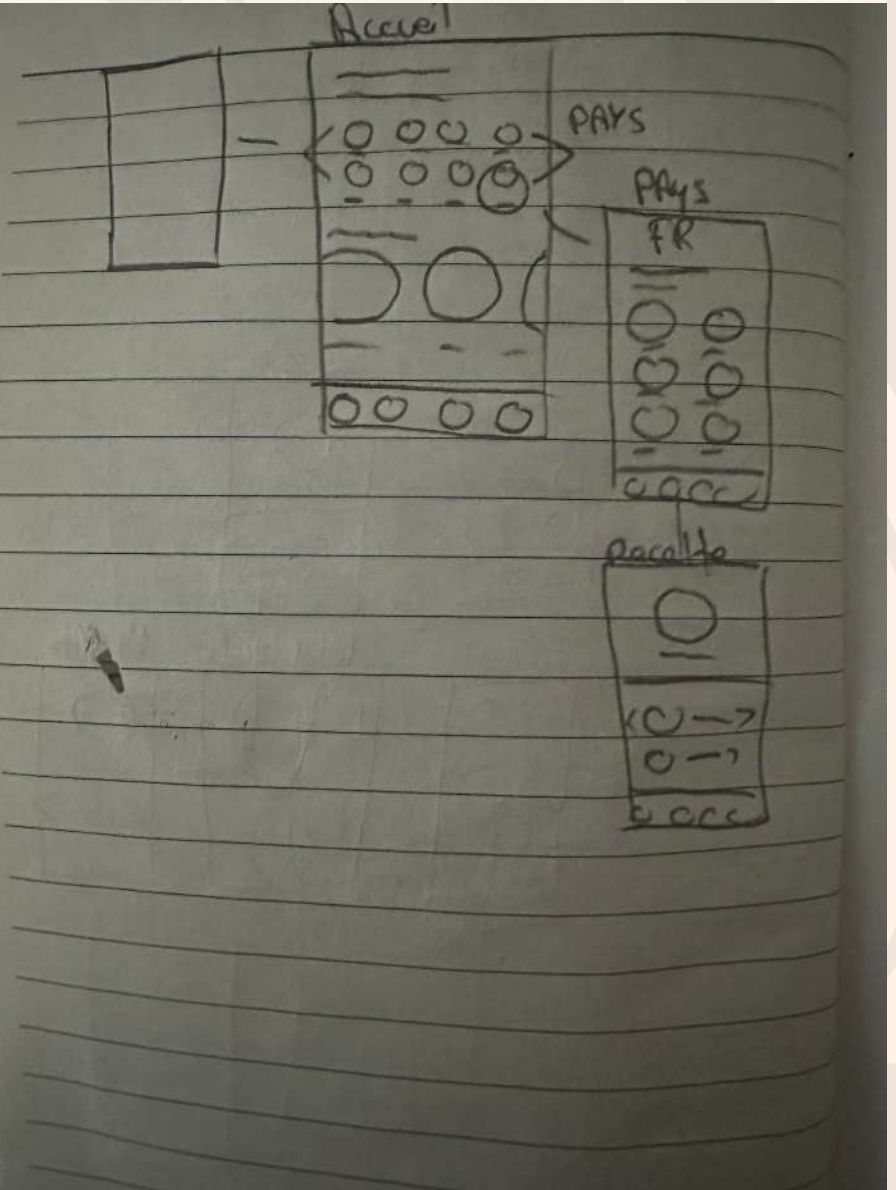
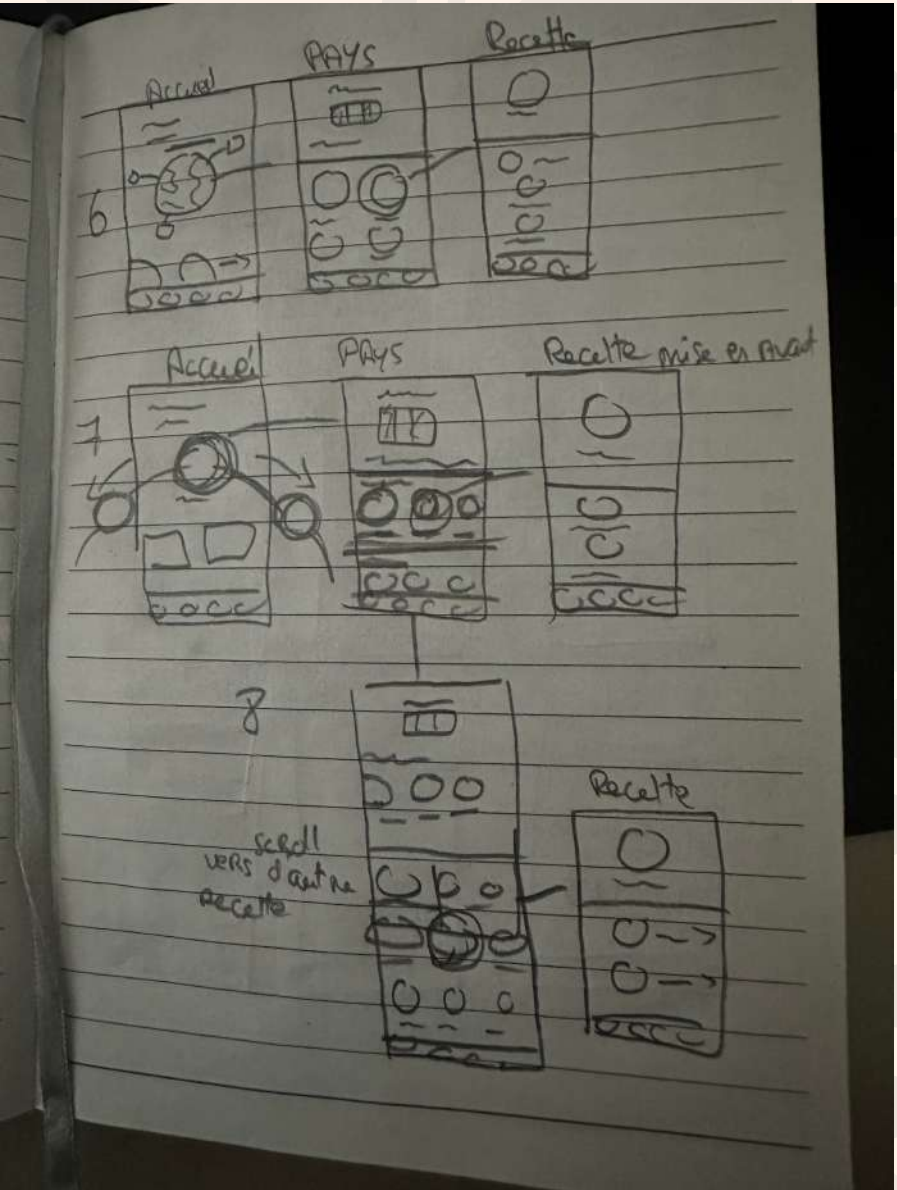
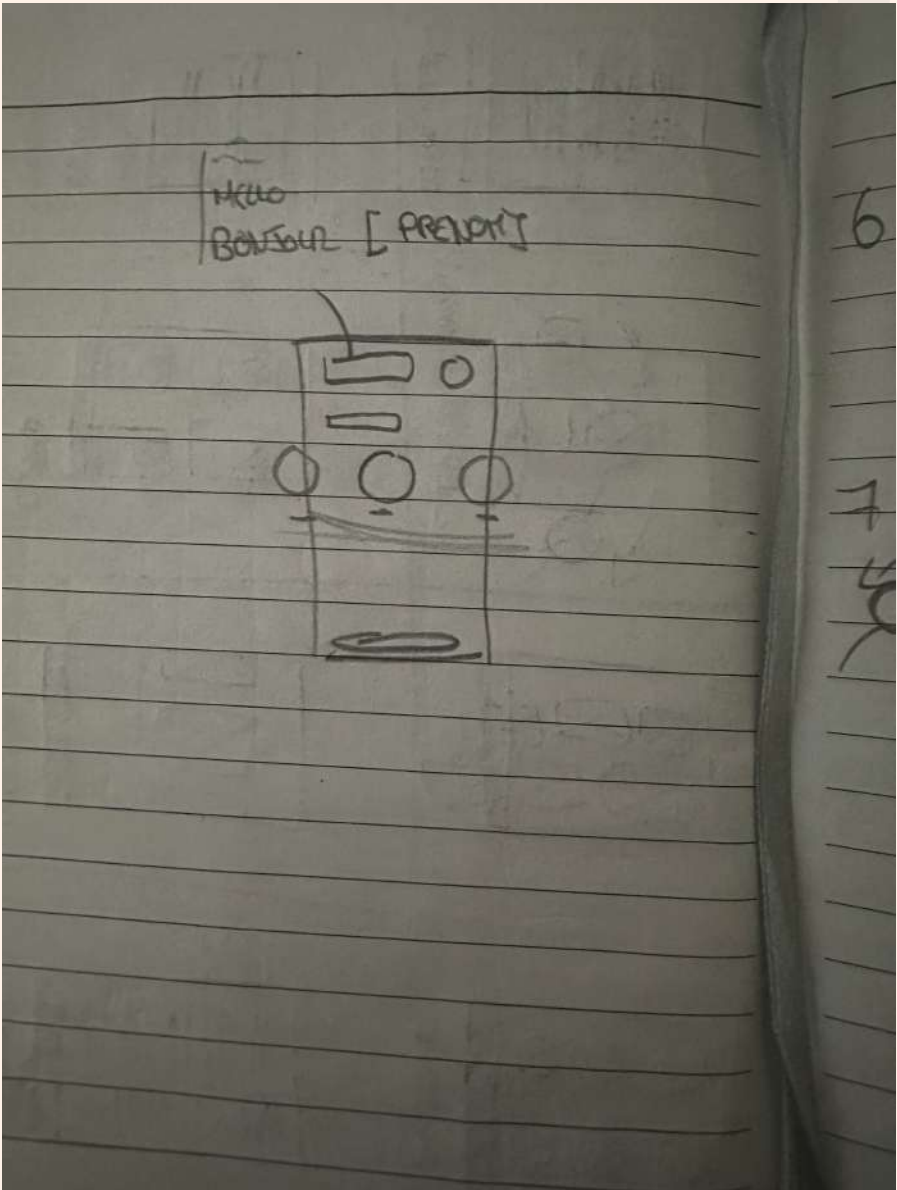
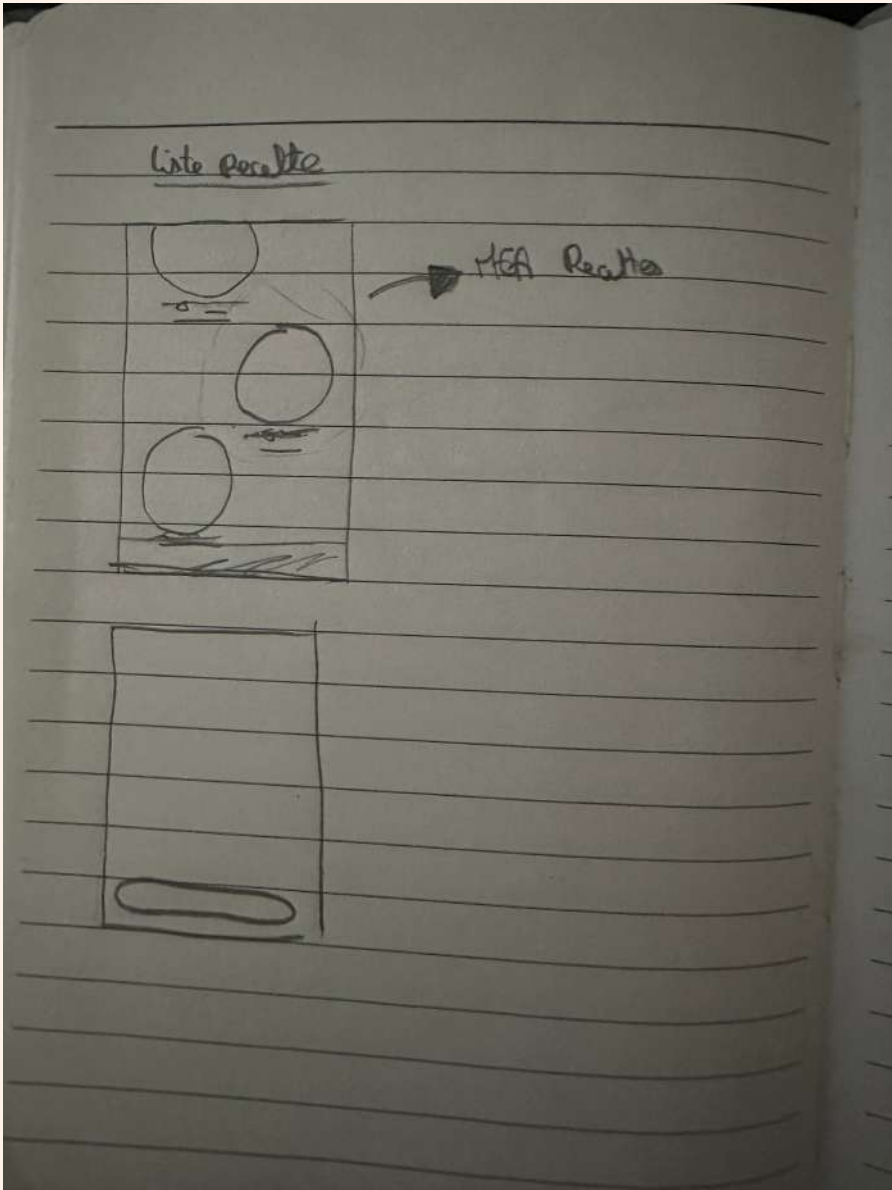
Le monde entier dans votre cuisine

Fanny Baumann

Moodboard - Direction artistique



Crazy eight - fonctionnalités



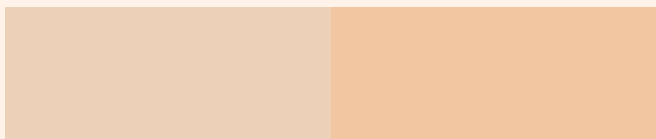
Branding - Charte graphique

Logo



Couleurs

Neutre



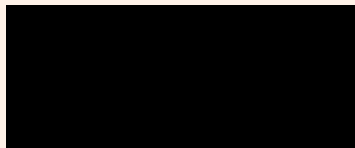
Nude



Primary



Black



White



Secondary



Typographie

Title 1

Open sans

Title 2

Open sans

Title 3

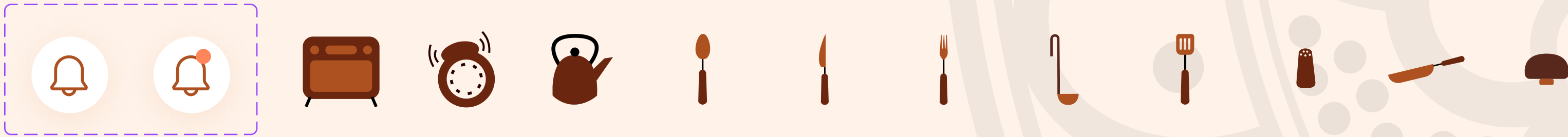
Open sans

Body 1

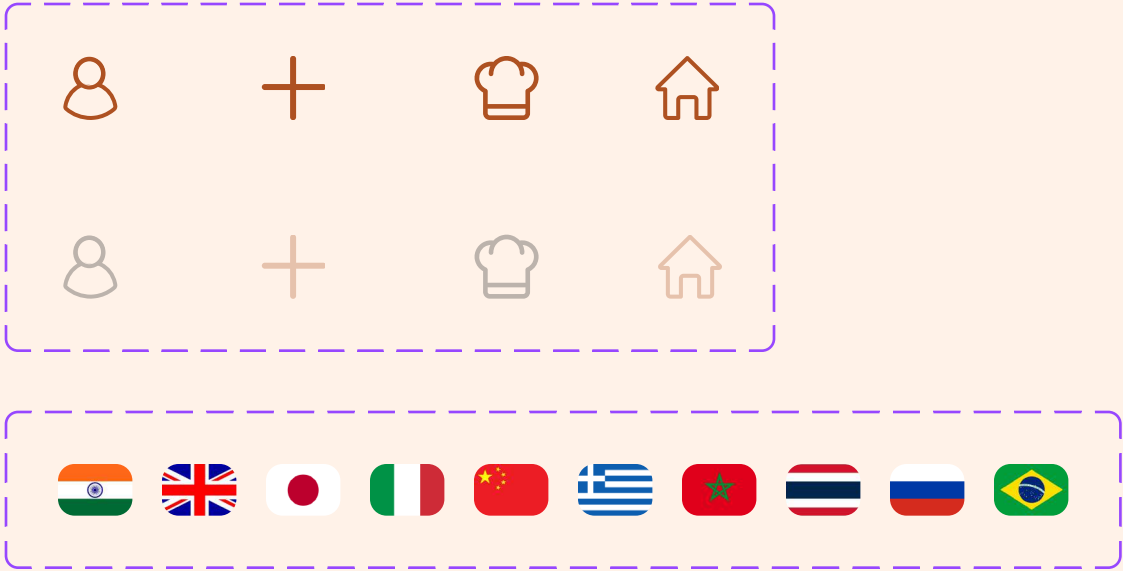
Open sans

Asset graphique

Icon 56



Icon 24



Pattern



Module

Label

Recette Chine...

Menu



Recette





Inde
recette





Inde
Kedgeree

Progress bar



Tag

Filtre

Filtre

Filtre

Filtre

Inline

← Retour

Carroussel



Italie



Inde



Chine

Maquette

Homepage



Maquette

Liste

← Retour

Filtre

Recette Chine...





Italie

Osso Buco





Inde

Kedgeree





Angleterre

Shepherd's Pie





Chine

Mapo Tofu





Japon

Tempura





Grèce

Moussaka





Brésil

Feijoada





Maroc

Tajine





Thaïlande

Tom Kha Gai





Filtre

← Retour

Filtre

Recette Chine...

Catégorie

Familial

Vegan

Vegan

Hiver

Automne

Été

Pays



Osso Buco

Kedgeree

Shepherd's Pie

Mapo Tofu

Tempura

Moussaka

Feijoada

Tajine

Tom Kha Gai

Recette

← Retour





Grèce

Youvetsi

Le youvetsi est un plat grec à base de poulet, d'agneau ou de bœuf et de pâtes, soit de kritharaki ou d'hilopites, et de sauce tomate.

Ingrédients : 1 pers +



125 g

Agneau



100 g

Pâtes



125 g

Coulis de tomate



0.5

Oignons



0.5 g

Carotte



50 g

Fromage râpé



0.5 c. à s

Paprika

Préparation : 1 h  | 1 h 



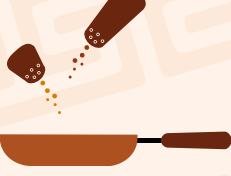
1. Emincez les oignons. Coupez les carottes en dés et la viande en cubes.



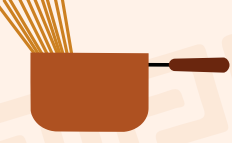
2. Faites revenir l'oignon et les carottes dans une poêle contenant l'huile.



3. Ajoutez la viande et faites revenir le tout, ajoutez ensuite le coulis de tomate et 1/4 litre d'eau.



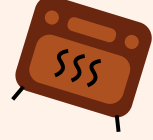
4. Salez, poivrez, ajoutez le paprika et laissez mijoter 20 minutes.



5. Entretemps, faites cuire les pâtes grecques pendant 10 minutes.



6. Dans un grand plat, répartissez la viande et les pâtes. Mélangez et saupoudrez de fromage râpé.



6. Laissez gratiner au four (225°) pendant 30 minutes

Tóra apoláfsté !*

*Maintenant dégustez !

Laissez un avis sur la recette...

4.3/5 

Antoine 4★
Top ! Recette atypique et facile à faire, je recommande !

Léa 5★
Ça a plus à l'unanimité ! Les portions sont peut être un peu juste, prévoir un peu plus de viande et de pâtes

Béatrice 4★
Ça fonctionne également en version vegan ! J'ai remplacé la viande par un steak artificiel ! C'était excellent !



8

Mockup

← Retour

Grèce

Youvetsi

Le youvetsi est un plat grec à base de poulet, d'agneau ou de bœuf et de pâtes, soit de kritharaki ou d'hilopites, et de sauce tomate.

Ingrédients : 1 pers +

Agneau

125 g

Pâtes

100 g

Coulis de tomate

0.5 g

Oignons

50 g

Fromage râpé

0.5 g

Carotte

0.5 g

Italie

Osso Buco

Inde

Kedgeree

Angleterre

Shepherd's Pie

Chine

Mapo Tofu

Japon

Tempura

Grèce

Moussaka

Brésil

Feijoada

T

Mockup

