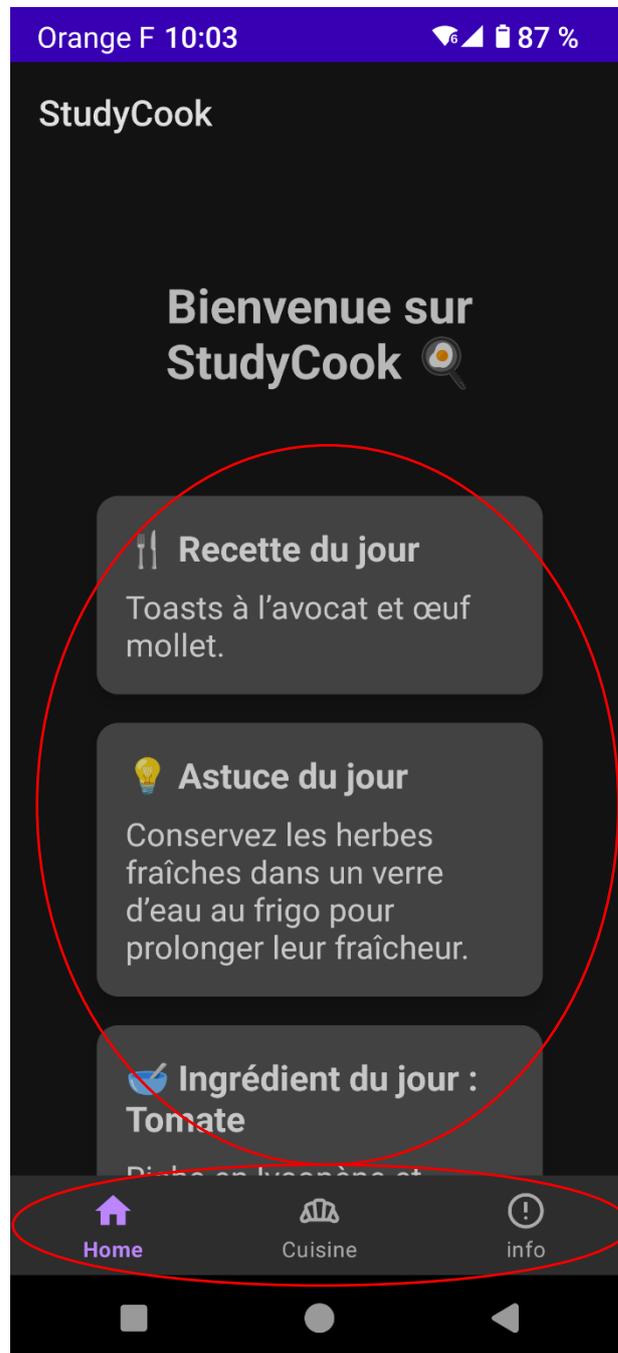


Mode d'utilisation StudyCook



Accueil de l'app : avec des astuces, défis et autres !

Menu

StudyCook

Choisis tes aliments

- Tomate
- Oignon
- Pomme de terre
- Carotte
- Courgette
- Poivron
- Champignon
- Avocat
- Œuf
- Poulet
- Saucisse
- Thon
- Bœuf haché
- Fromage
- Riz

Home

Cuisine

info

Le cœur de l'app, le menu sélection des ingrédients

StudyCook

- Bœuf haché
- Fromage
- Riz
- Pâtes
- Semoule
- Pain de mie
- Farine
- Beurre
- Crème fraîche
- Lentille
- Chou-fleur
- Épinard

RECHERCHER

Résultats

Home

Cuisine

info

Plus qu'à appuyer sur rechercher et tu trouveras les recettes correspondantes à ta sélection

Orange F 10:03

87 %

StudyCook

Épinard

RECHERCHER

Résultats

Recette à la plaque

Poulet au fromage fondant :

1. Coupe un filet de poulet en deux dans l'épaisseur sans séparer complètement.
2. Glisse une tranche ou une poignée de fromage râpé à l'intérieur.
3. Referme, sale et poivre.
4. Fais cuire à la poêle avec un peu d'huile, 5 à 6 min de chaque côté jusqu'à ce que le fromage fonde à l'intérieur.
5. Sers chaud.

Si une recette est trouvée elle se trouvera juste en dessous, sinon je t'invite à m'envoyer un mail à contact@bylse.app avec ta sélection pour que je trouve des recettes et que je mette l'app à jours

StudyCook

l'intérieur.

3. Referme, sale et poivre.
4. Fais cuire à la poêle avec un peu d'huile, 5 à 6 min de chaque côté jusqu'à ce que le fromage fonde à l'intérieur.
5. Sers chaud.

Recette à la plaque

Poêlée poulet-fromage express :

1. Coupe le poulet en morceaux.
2. Fais-le revenir à feu moyen dans une poêle avec un filet d'huile, sel et poivre.
3. Une fois doré, baisse le feu et ajoute le fromage râpé ou en morceaux.
4. Couvre 2-3 min pour laisser fondre le fromage sur le poulet.
5. Remue légèrement et sers aussitôt.

Parfois plusieurs recettes sont disponibles, n'hésite pas à regarder jusqu'en bas !



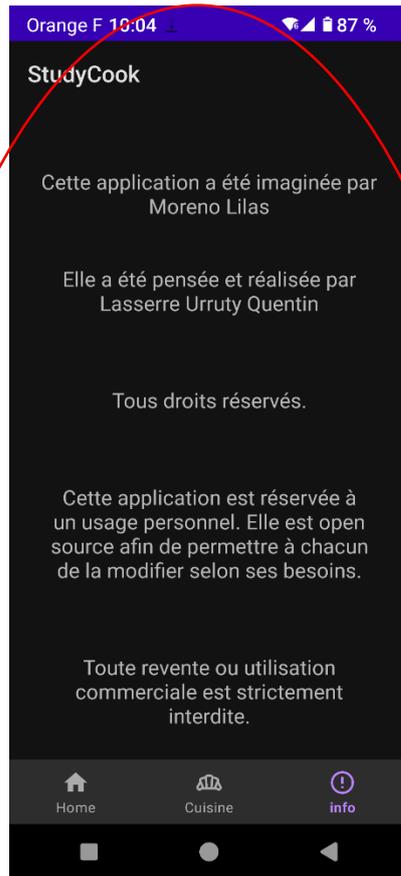
Home



Cuisine



info



Pour finir les informations de l'app.

Le plus important ici c'est la version, pour que tu puisses être à jours et bénéficier des dernières recettes.