

LE PATRIMOINE AGROALIMENTAIRE

MILANO EXPO 2015

CLASSE 2M
Liceo Linguistico Ignazio Vian
BRACCIANO - ROMA - ITALIA



EXPO
MILANO 2015



Auteurs: Laura Falcone, Alice Nizza, Chiara Ruffini, Lorenzo Scarafoni
Professeur référent: Madame Altamura Françoise
Nom de l'école: lycée Ignazio Vian
Classe: 2M - Indirizzo Linguistico
Ville et pays: Bracciano - Italie

Description de l'APP:

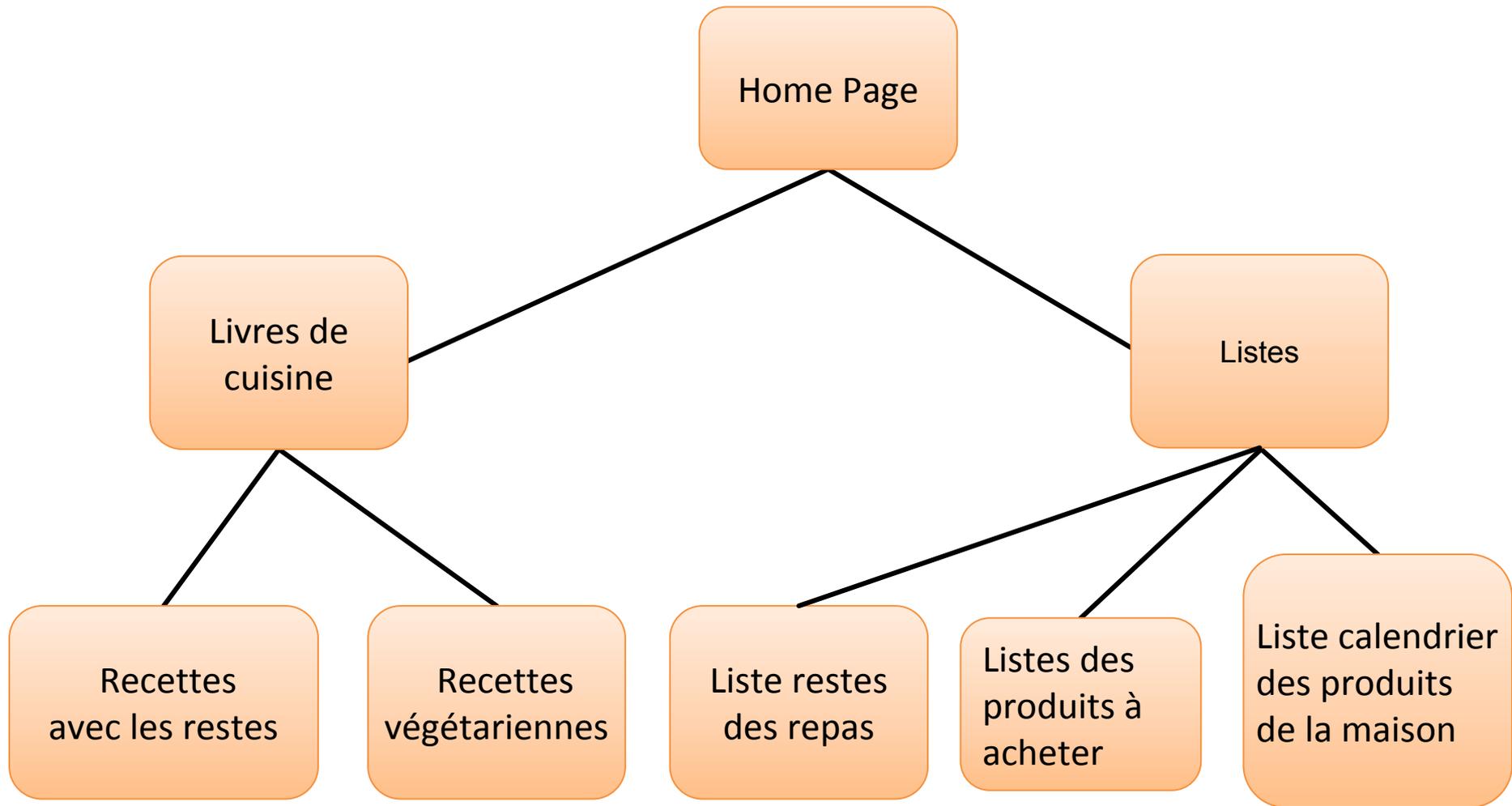
Il s'agit d'une application native, pour apprendre à se simplifier la vie, en faisant des recettes végétariennes ou bien des recettes avec des restes.

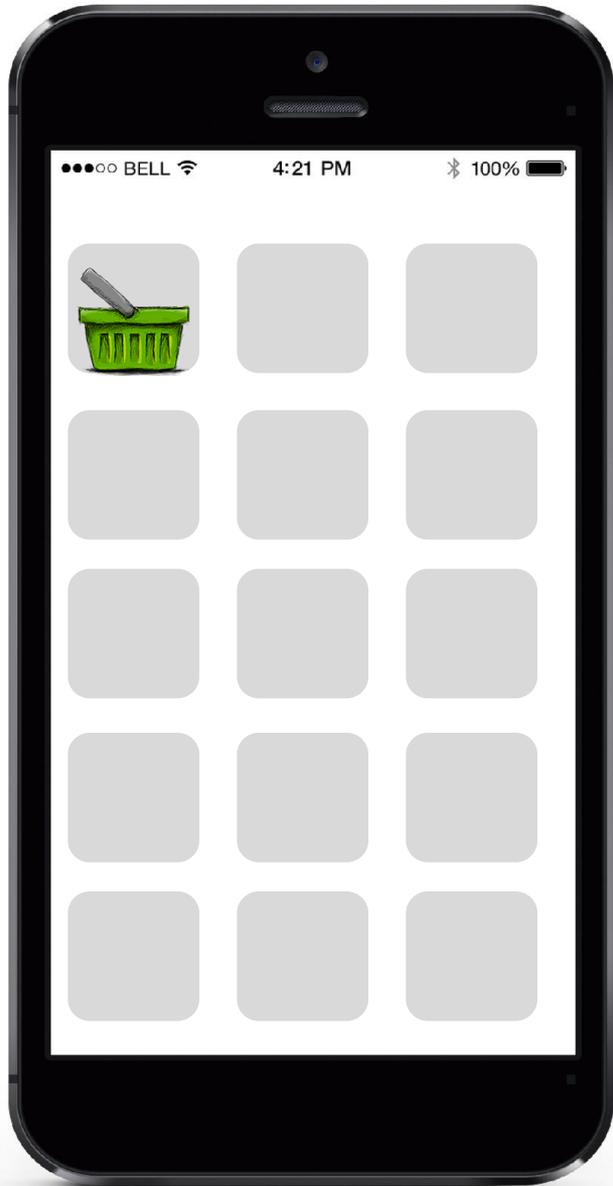
Cette application est basée sur l'Expo 2015 de Milan « Nourrir la Planète Énergie pour la Vie » qui a pour thème "le patrimoine agro-

La cuisine écologique



La cuisine écologique : la structure





La cuisine écologique



Présentation: cette application s'appelle "La cuisine écologique" et propose des recettes qui sont faites avec les restes des repas. Il suffit d'écrire les produits sur la liste des restes, choisir la recette que vous aimez le plus et commencer à cuisiner! Si vous préférez la cuisine végétarienne, l'application offre également un menu composé de recettes exclusivement végétariennes.

Dans l'application vous pouvez trouver deux menus, un sur les recettes avec les restes et un sur les recettes végétariennes.

Vous pouvez trouver aussi des fiches où vous pouvez entrer la liste de vos produits: les produits à acheter et vos restes.

Presentazione: quest'applicazione si chiama "La cucina ecologica" e propone delle ricette che sono fatte con gli avanzi di casa. Basta scrivere i prodotti sulla lista degli avanzi, scegliete la ricetta che vi piace di più e cominciare a cucinare! Se preferite la cucina vegetariana, l'applicazione vi offre ugualmente un menù composto da ricette esclusivamente vegetariane.

Nell'applicazione potete trovare due menù, uno sulle ricette con gli avanzi e uno sulle ricette vegetariane.

Potete trovare anche delle schede dove potete inserire le liste dei vostri prodotti, dei prodotti da comprare e dei resti.

Début de la simulation

●●○○ BELL

4:21 PM

100%

HOME PAGE

*La cuisine
écologique*



- ☐ [Les livres de cuisine](#)
- ☐ [Les Listes](#)

Les livres de cuisine

- ❑ [Recettes avec des restes](#)



- ❑ [Recettes Végétariennes](#)



Recettes avec des restes

- Risotto aux tomates
- Pizza Jambon-Fromage
- Pain perdu



Risotto aux tomates

Ingrédients :

- Riz aborio
- 1 Oignon
- 1,5L de bouillon
- Un peu de vin blanc sec
- Huile d'olive
- 3 Tomates
- Mascarpone
- Sel Poivre Tabasco



Préparation

Pendant que le riz cuit, émincez les tomates. Ajoutez-les au mélange au $\frac{3}{4}$ de la cuisson.

Salez et poivrez.

Ajoutez quelques gouttes de tabasco (pas trop, c'est juste pour relever légèrement le risotto).

Ajoutez le mascarpone.

Il n'y a plus qu'à déguster..



Pizza

Jambon-Fromage

Ingrédients :

- Pour la pâte :
- 250 grammes de farine
- 15 grammes de levure
- 12 cl d'eau tiède
- une petite c. à café de sel

- Pour la garniture:
- 3 tomates
- 3 tranches de jambon cuit
- 2 boules de mozzarella
- 35 grammes de sauce ou coulis de tomate
- $\frac{1}{4}$ de poivron rouge
- huile d'olive



Préparation

Préparer, laisser lever puis abaisser la pâte à pizza.

Laisser lever à nouveau, une vingtaine de minutes.

Badigeonner de sauce tomate et arroser-la partout d'huile d'olive et ajouter les lamelles de poivron.

Enfourner 3/4 minutes.

Répartir enfin le jambon coupé en morceaux. Terminer la cuisson environ 3/4 minutes.

Bon appétit!



Pain perdu

Ingrédients : pour 4 personnes

- 25 cl de lait
- 3 oeufs
- 75 g de sucre de canne
- 6 tranches épaisses de pain paysan



Préparation

Mixez les oeufs le sucre et le lait.

Mouillez-y les tranches de pain.

Deux solutions :

- Soit passer à la poêle dans du beurre.
- Soit beurrer légèrement un plat à gratin, y répartir les tranches, verser le reste du mélange (ajouter du sucre si envie), laisser cuire jusqu'à que les tranches soient dorées.



Recettes

Végétariennes

-Beignets de chou-
fleur

-Gratin de courgettes

-Clafoutis
aux courgettes
et fromage de chèvre



Beignets de chou-fleur

Ingrédients / pour 6 personnes

- 1 de chou-fleur
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- 1 poignée de persil
- 1 c. à soupe de ciboulette séchée
- 1 c. à café de levure chimique
- 2 c. à soupe de farine
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de poudre d'ail



PRÉPARATION

1. Faire cuire le chou-fleur dans l'eau bouillante. Égoutter et laisser refroidir. Dans une petite poêle huilée, faire revenir l'oignon et l'ail finement émincés
2. Avec une fourchette, écraser le chou-fleur, y ajouter l'oignon et l'ail caramélisés puis tous les ingrédients.
3. frire



Gratin de courgettes

Ingrédients / pour 4
personnes

- 4 courgettes
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 3 oeufs
- 60 g de parmesan
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- sel et poivre



PRÉPARATION

-Faites dégorger les courgettes coupées en lamelles de 2 cm avec du gros sel pendant 1 heure à l'intérieur d'une passoire.

-Rincez-les, essuyez-les et coupez la moitié en petits cubes. Faites-les revenir dans une poêle à feu vif avec de l'huile d'olive, l'oignon émincé, l'ail écrasé. Laissez dorer.

-Mélangez les oeufs avec le lait et la crème, puis salez et poivrez. Mixez la seconde moitié des courgettes et ajoutez-la à cette préparation. Puis mélangez également les courgettes sautées avec l'oignon et l'ail.



-Mettez un peu d'huile d'olive
au fond d'un plat à gratin,
saupoudrez un peu de
parmesan et versez la
préparation. Saupoudrez de
parmesan.

-Pour finir
Faites cuire au four
préchauffé à 220°C pendant
20 à 25 minutes



Clafoutis léger aux courgettes et fromage de chèvre

Ingrédients / pour 4 personnes

Pour un clafoutis de 20 cm de diamètre

- 150 ml de lait
- 40 g de farine
- 2 gros œufs
- 150 g de fromage de chèvre frais
- 2 petites courgettes
- huile d'olive
- basilic et thym (facultatif)
- sel & poivre



PRÉPARATION

-Préchauffer le four à 200°C (th 6-7). Laver les courgettes et les couper en fines rondelles sans les éplucher. Les faire revenir dans une poêle anti-adhésive avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles aient bien rendu leur eau.

-Battre les œufs en omelette dans un saladier. Ajouter le chèvre frais, puis petit à petit la farine. Terminer en incorporant le lait et les herbes. Saler et poivrer. Une fois la pâte homogène, y ajouter les rondelles de courgettes.

-Verser le tout dans un moule à manqué en silicone de 20 cm de diamètre. Faire cuire 35 à 40 minutes.

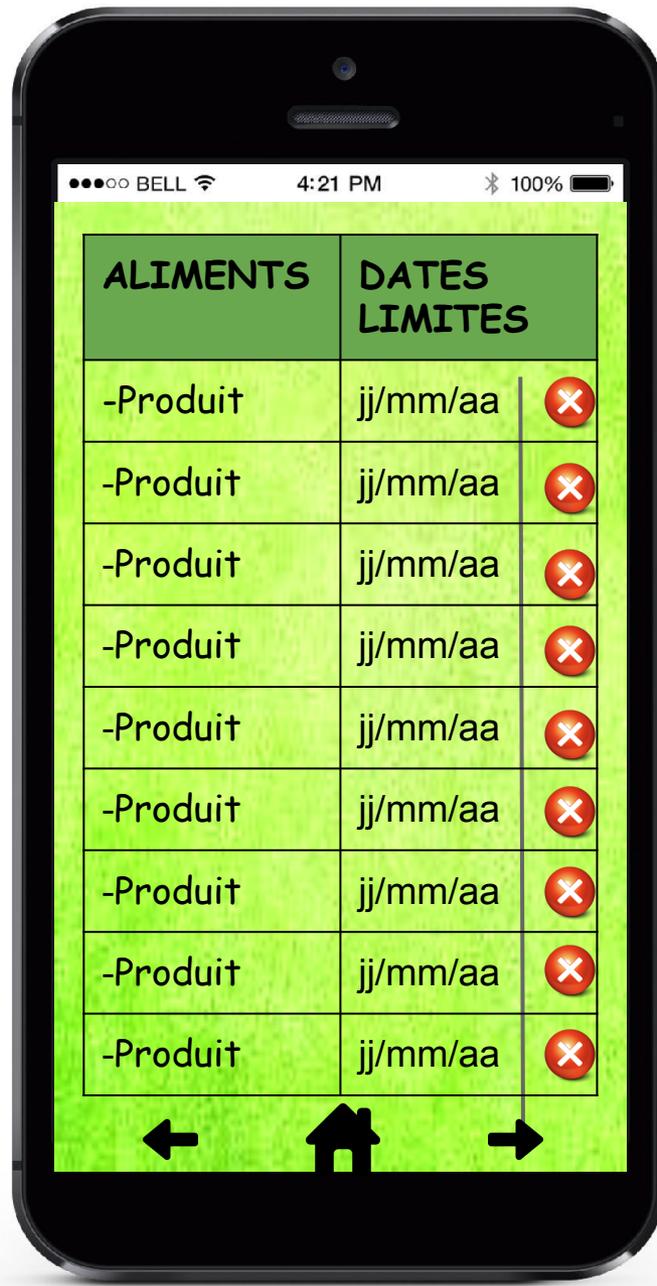




LISTE DES RESTES

-Produit		
-Produit		
-Produit		
-Produit		
-Produit		
-Produit		
-Produit		
-Produit		
-Produit		
AJOUTER PRODUIT	ANNULER TOUS	





ALIMENTS	DATES LIMITES	
-Produit	jj/mm/aa	X



 **PADIGLIONE SVIZZERO**
Svizzera. **EXPO MILANO 2015**


*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*
Direzione Generale Affari Internazionali

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Ambasciata di Svizzera in Italia



CLASSE 2M
Liceo Linguistico Ignazio Vian
BRACCIANO - ROMA - ITALIA