

GESTIONNAIRE DE RECETTES

« COPY ME THAT »

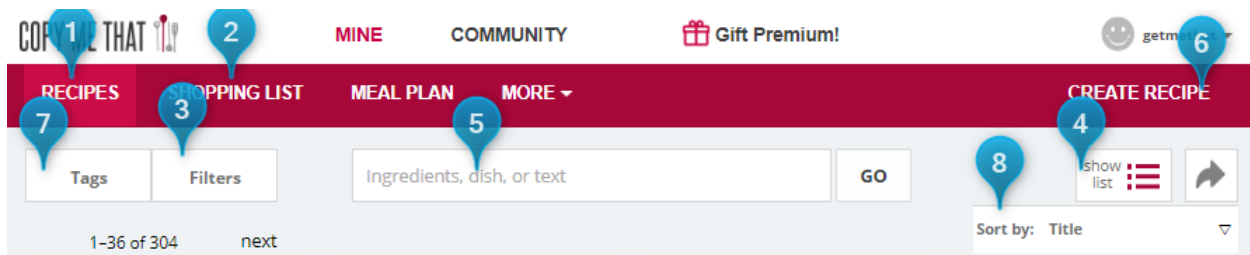
Ne perdez plus jamais une recette! Ajoutez vos propres recettes ou copiez des recettes à partir de n'importe quel site Web.

L'application et l'extension COPY ME THAT (« CMT ») vous permet d'organiser avec des tags, de rechercher, filtrer, imprimer, envoyer en courriel et de partager!

Entièrement intégré à la liste de courses et au planificateur de repas. Synchronise sur tous vos appareils.

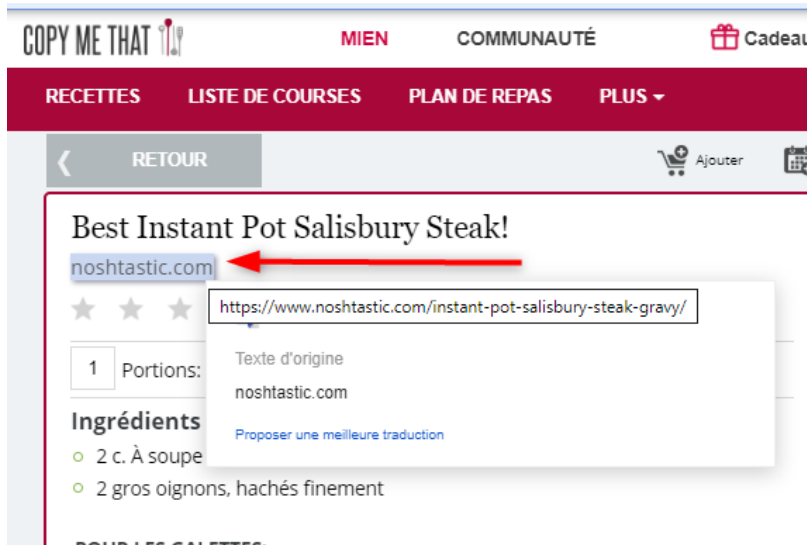
The screenshot displays the COPY ME THAT website interface. At the top, there is a navigation bar with the logo 'COPY ME THAT' on the left, and links for 'MINE', 'COMMUNITY', 'Gift Premium!', and a user profile 'getmethat'. Below this is a secondary navigation bar with 'RECIPES', 'SHOPPING LIST', 'MEAL PLAN', 'MORE', and 'CREATE RECIPE'. The main content area features a search bar with the placeholder text 'Ingredients, dish, or text' and a 'GO' button. To the left of the search bar are 'Tags' and 'Filters' buttons. To the right are 'show list' and a share icon. Below the search bar, it indicates '1-36 of 308' results and a 'next' button. The 'Sort by: Title' dropdown is also visible. The main area is a grid of recipe cards, each with a food image, a title, a star rating, and a source URL. The cards shown are: '21 Day Fix Instant Pot Meatloaf and Mashed' (source: confessionsofafitfoodie.com), 'Award Winning Instant Pot Chili' (source: ohsweetbasil.com), 'Banana French Toast' (source: livinglocurto.com), 'Best Damn Instant Pot Egg Bites' (source: recipeteacher.com), 'Best Ever Hearty Beef Soup (With Video)' (source: theslowroasteditalian.com), 'Best Ever Instant Pot Roast' (source: pressureluckcooking.com), 'The Best Instant Pot Meatloaf and Little Potatoes' (source: thecountrycook.net), and 'Best Instant Pot Salisbury Steak!' (source: noshtastic.com).

L'application est en anglais mais lorsque vous avez le traducteur de Google en extension sur Chrome vous avez la possibilité de faire traduire immédiatement la recette en français.



1. Pour afficher toutes vos recettes.
2. Votre liste d'achats.
3. Pour filtrer les résultats de recherches : par le nombre d'étoiles que vous avez attribuées, etc.
4. Affichage des recettes (non disponible dans la version gratuite).
5. Pour rechercher avec le nom de la recette ou un ingrédient en particulier.
6. Créer vos propres recettes (taper manuellement et ajouter des photos de vos propres recettes).
7. Tagger vos recettes avec des mots-clés.
8. Trier vos recettes par plus anciennes ou nouvelles, etc.

Certains sites n'autorisent pas le partage de leurs recettes mais il vous est toujours possible d'aller directement sur la page web de la recette et de copier l'adresse.



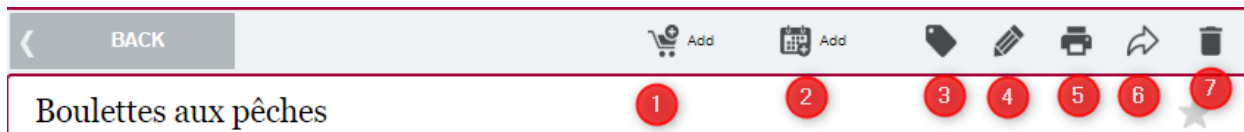
Même s'il est écrit « FB : Instant Pot Québec » sans le nom du membre, lorsqu'on clique sur ce lien CMT nous amène directement au post mis par le membre.

The screenshot shows the Copy Me That app interface. At the top, there are navigation options: RECIPES, SHOPPING LIST, MEAL PLAN, MORE, and CREATE RECIPE. Below this is a header with a BACK button and utility icons. The main content area displays the recipe title "Boulettes aux pêches" with a star icon. Below the title, it says "FB: Instant Pot Québec" with a red arrow pointing to the text. There are five star ratings and a checkbox for "I made this". The recipe is for 1 serving. The ingredients list includes: 1 lbs et demi de boeuf haché, 1 lbs et demi de porc haché, 1/2 tasse de chapelure, 1 oeuf, 1 tasse de sauce chili, 1/2 tasse de cassonade, 2 cuillères à thé de moutarde sèche, 1 cuillère à thé de jus de citron, 2 cannes de pêches dans leur jus, 1/2 tasse de sirop d'érable, and 2 cuillères à thé de féoule de m... To the right of the text is a photo of various ingredients on a wooden table, including ground beef, ground pork, breadcrumbs, chili sauce, mustard, lemon juice, and canned peaches.

Je me permets de laisser le nom d'Amélie Gignac Beaudoin puisque c'est elle personnellement qui avait partagé sa recette.

The screenshot shows a Facebook post from the group "Instant Pot Québec". The post is by Amélie Gignac Beaudoin, dated 12 janvier. The title of the post is "Boulettes aux pêches". The ingredients listed are: -1 lbs et demi de boeuf haché, -1 lbs et demi de porc haché, -1/2 tasse de chapelure, and -1 oeuf.

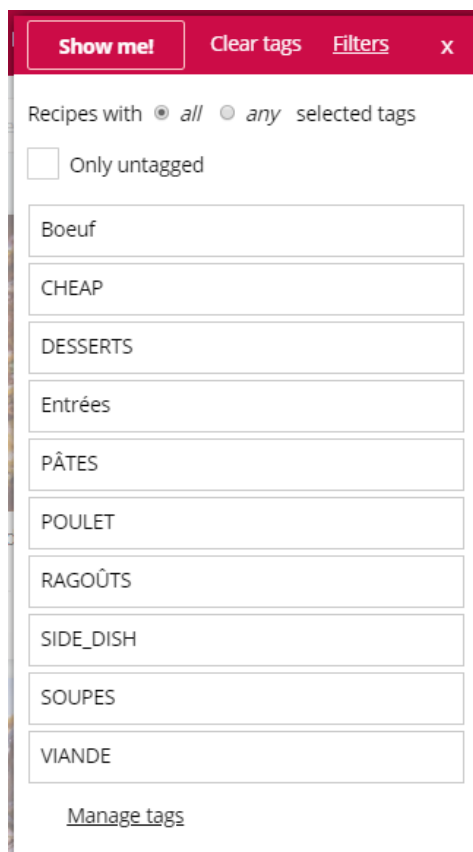
Lorsque vous êtes sur une recette en particulier, vous avez 7 options :








1. ajouter des ingrédients à votre liste d'achat.
2. ajouter ce repas à votre agenda.
3. « tag » un item : Ex. : pêches, bœuf, boulettes, cassonade...

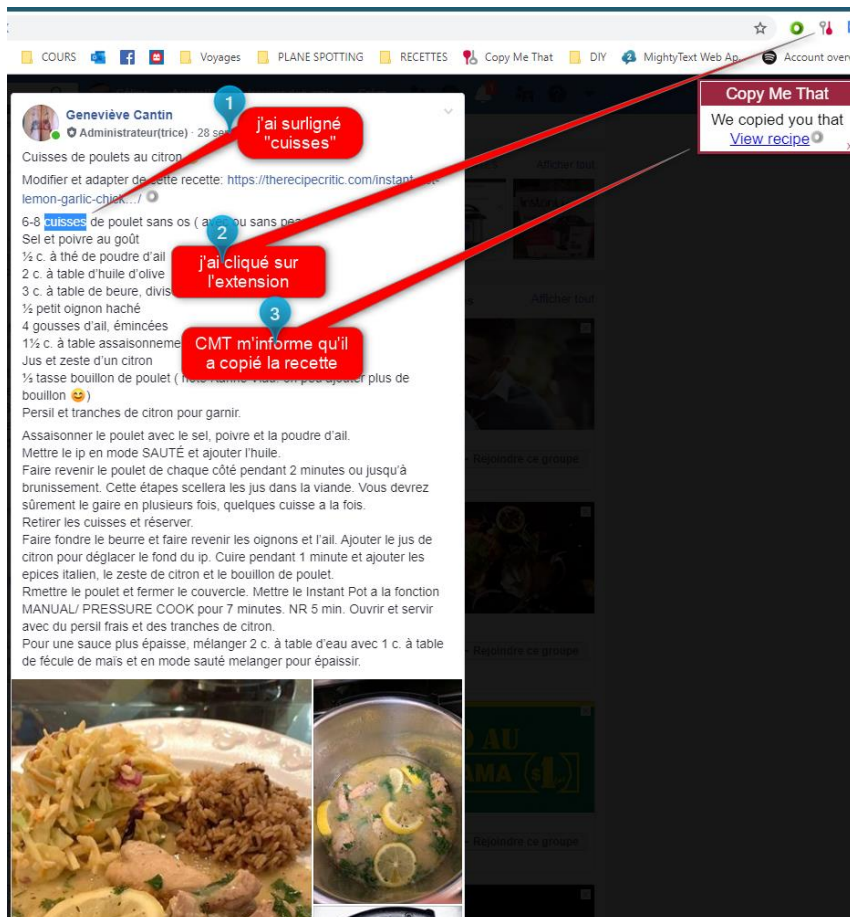
Lorsque vous recherchez une recette contenant des boulettes ou un autre ingrédient de la liste de « tag » cette recette sortira.

Certains « tags » sont créés par CMT mais vous pouvez vous en créer.



4.  pour « éditer » une recette : retirer ou ajouter des items par exemple.
5.  pour imprimer une recette.
6.  pour partager cette recette :
 - copier le lien
 - envoyer le lien OU la recette par courriel
 - partager sur votre page personnelle de Facebook
7.  Supprimer une recette.

Lorsqu'un membre écrit une recette dans un post et que vous désirez la sauvegarder, cliquez sur un mot de la recette (1) puis cliquer **sur l'extension**  de Chrome (2).



The screenshot shows a Facebook post by Geneviève Cantin, Administrateur(trice), dated 28 September. The recipe is for 'Cuisses de poulets au citron'. The ingredients listed are: 6-8 cuisses de poulet sans os (avec ou sans peau), Sel et poivre au goût, ½ c. à thé de poudre d'ail, 2 c. à table d'huile d'olive, 3 c. à table de beurre, divisé, ½ petit oignon haché, 4 gousses d'ail, émincées, 1½ c. à table d'assaisonnement, Jus et zeste d'un citron, and ½ tasse bouillon de poulet (Note: le bouillon peut contenir plus de bouillon). The instructions include seasoning the chicken, sautéing it, deglazing with lemon juice, and cooking in an Instant Pot. At the bottom, there are two photos: one of the finished dish and one of the cooking pot.

Red callouts and arrows indicate the process: (1) 'j'ai surligné "cuisses"', (2) 'j'ai cliqué sur l'extension', and (3) 'CMT m'informe qu'il a copié la recette'. A notification box from the 'Copy Me That' extension is also visible, stating 'We copied you that' and providing a 'View recipe' link.

En cliquant sur « View Recipe » (3) cette fenêtre apparaît. CMT met même une photo du plat que Geneviève Cantin avait partagée avec sa recette.

Confirm**Delete**

from FB: Instant Pot Québec

Title

★

Modifier Et Adapter De Cette Recette: <https://therecipecritic.com/instant-pot-lemon-garlic-chick.../>


My description

Servings

Add tag

Check the lines that you want to keep and then click "Confirm".

Remove image**Change image**



Show original text surrounding each section

Ingredients

- 6-8 cuisses de poulet sans os (avec ou sans peau)
- Sel et poivre au goût
- ½ c. à thé de poudre d'ail
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 3 c. à table de beurre, divisé
- ½ petit oignon haché
- 4 gousses d'ail, émincées
- 1½ c. à table assaisonnement italien
- Jus et zeste d'un citron
- ½ tasse bouillon de poulet (note Karine Viau: on peu ajouter plus de bouillon)
- Persil et tranches de citron pour garnir.

Steps

- 1. Assaisonner le poulet avec le sel, poivre et la poudre d'ail.
- Mettre le ip en mode SAUTÉ et ajouter l'huile.
- Faire revenir le poulet de chaque côté pendant 2 minutes ou jusqu'à brunissement. Cette étapes scellera les jus dans la viande. Vous devrez sûrement le faire en plusieurs fois, quelques cuisses a la fois.
- Retirer les cuisses et réserver.
- Faire fondre le beurre et faire revenir les oignons et l'ail. Ajouter le jus de citron pour déglacer le fond du ip. Cuire pendant 1 minute et ajouter les herbes italiennes, le zeste de citron et le bouillon de poulet

Vous pouvez alors confirmer tous les items cochés ou décocher les ingrédients et/ou les instructions que vous voulez voir supprimés de la recette puis sauvegarder (Save) ou simplement supprimer la recette complètement (Delete).

Lorsque vous êtes sur une page internet autre que le groupe Facebook, vous faites les mêmes étapes + la traduction de la recette si vous le désirez (voir les étapes plus bas).

Instant Pot Mushroom Risotto | P x Instant Pot Mushroom Risotto x +

copymethat.com/r/mus56jn/instant-pot-mushroom-risot...

lications G IMG GOOGLE HOME ACTIVITÉS WEBTélé FILMS Taxibus - Ville de Sa... CO

COPY ME THAT MINE COMMUNITY Gift Premium!

RECIPES SHOPPING LIST MEAL PLAN MORE

Confirm Delete

Note: You've already copied one o page.

from pressureluckcooking.com

Title

Instant Pot Mushroom Risotto

Check the lines that you want to keep and then click "Confirm".

Show original text surrounding each section

Ingredients

- 1 tbsp of vegetable oil
- 4 tbsp (1/2 stick) of salted butter, divided in half
- 2 large shallots, diced
- 24 oz (or three 8 oz packages) of Baby Bella mushrooms, sliced
- 1 tbsp of crushed garlic
- 2 cups of Arborio rice (make sure you use Arborio rice for a risotto)

demandez à Google de traduire

Et voilà votre recette en français. N'oubliez surtout pas de confirmer l'acceptation des items de la recette.

COPY ME THAT MIEN COMMUNAUTÉ Cadeau Premium!

RECETTES LISTE DE COURSES PLAN DE REPAS PLUS

Confirmer Supprimer

2 Remarque: vous avez déjà copié une ou plusieurs recettes de cette page Web .

de pressureluckcooking.com

Titre

Cochez les lignes que vous souhaitez conserver, puis cliquez sur "Confirmer".

Afficher le texte original entourant chaque section 1

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 4 c. À table (1/2 bâtonnet) de beurre salé, divisé en deux
- 2 grosses échalotes, coupées en dés
- 24 oz (ou trois paquets de 8 oz) de champignons Baby Bella, tranchés
- 1 cuillère à soupe d'ail écrasé
- 2 tasses de riz Arborio (assurez-vous d'utiliser du riz Arborio pour un risotto)

Voilà les principales fonctions de cet outil fantastique qui vous permettra de collectionner de très belles et bonnes recettes.

Bonne chance!

Céline Gauthier