

POMMES DE TERRE



sac de 1 kg



CANOPY  
CONSEIL

POMMES DE TERRE



sac de 1 kg



**CANOPY**  
CONSEIL

POMMES DE TERRE



sac de 1 kg



**CANOPY**  
CONSEIL

TOMATES RONDES



100 g



**CANOPY**  
CONSEIL



TOMATES RONDES



100 g



**CANOPY**  
CONSEIL

TOMATES RONDES



100 g



**CANOPY**  
CONSEIL

TOMATES RONDES



100 g



**CANOPY**  
CONSEIL

# TOMATES GRAPPES



100 g



CANOPY  
CONSEIL



# TOMATES GRAPPES



100 g



**CANOPY**  
CONSEIL

# TOMATES GRAPPES



100 g



**CANOPY**  
CONSEIL

(AROTTES)



sac de 1 kg



CANOPY  
CONSEIL

(AROTTES)



sac de 1 kg



CANOPY  
CONSEIL



OIGNON



à l'unité



**CANOPY**  
CONSEIL

OIGNON



à l'unité



CANOPY  
CONSEIL

CITRON JAUNE



à l'unité



CANOPY  
CONSEIL

CITRON JAUNE



à l'unité



**CANOPY**  
CONSEIL



CITRON JAUNE



à l'unité



**CANOPY**  
CONSEIL

CITRON JAUNE



à l'unité



**CANOPY**  
CONSEIL

CITRON JAUNE



à l'unité



CANOPY  
CONSEIL

CITRON VERT



à l'unité



**CANOPY**  
CONSEIL



CITRON VERT



à l'unité



**CANOPY**  
CONSEIL

CITRON VERT



à l'unité



**CANOPY**  
CONSEIL

CITRON VERT



à l'unité



**CANOPY**  
CONSEIL

CITRON VERT



à l'unité



CANOPY  
CONSEIL



AIL



**1 gousse**



**CANOPY**  
CONSEIL

AIL



**1 gousse**



**CANOPY**  
CONSEIL

FARFALLE



250 g



**CANOPY**  
CONSEIL

FARFALLE



250 g



CANOPY  
CONSEIL



SPAGHETTI



250 g



CANOPY  
CONSEIL

SPAGHETTI



250 g



CANOPY  
CONSEIL

# TORSADES



250 g



CANOPY  
CONSEIL

# TORSADES



250 g



**CANOPY**  
CONSEIL



POUDRE D'AMANDE



250 g



CANOPY  
CONSEIL

SEL



1 boîte



**CANOPY**  
CONSEIL

POIVRE



1 boîte



**CANOPY**  
CONSEIL

FARINE T45



1 kg



**CANOPY**  
CONSEIL



FARINE T55



1 kg



**CANOPY**  
CONSEIL

LEVURE



10 sachets



**CANOPY**  
CONSEIL

SUCRE



100 g



**CANOPY**  
CONSEIL

OEUVES



250 g



**CANOPY**  
CONSEIL



OEUVES



250 g



**CANOPY**  
CONSEIL

BEURRE DOUX



250 g



**CANOPY**  
CONSEIL

BEURRE 1/2 SEL



250 g



**CANOPY**  
CONSEIL

# STEAKS HÂCHÉS



**lot de 2 steaks**



CANOPY  
CONSEIL



# STEAKS HÂCHÉS



**lot de 2 steaks**



CANOPY  
CONSEIL

# STEAKS HÂCHÉS



**lot de 2 steaks**



**CANOPY**  
CONSEIL

# TARTE CITRON MERINGUÉE



250 g



**CANOPY**  
CONSEIL



## LE SCRIBE

**Le scribe est à la maison, et est en charge d'écrire la liste de courses et de la transmettre à l'acheteur.**

**Il communique avec l'acheteur via des post it.**



## L'ACHETEUR

L'acheteur termine sa journée de travail et s'apprête à rentrer à la maison. Il reçoit la liste des courses à faire de la part du scribe et est en charge de se procurer les denrées nécessaires.

Il communique avec le scribe via des post it.



# CATALOGUE

## épicerie

farine  
poudre d'amande  
sucre  
levure  
sel  
poivre

## frais

oeufs  
beurre  
tarte citron  
steaks hâchés

# CATALOGUE

## fruits et légumes

citrons  
tomates rondes  
tomates grappes  
aubergines  
pommes de terre  
carottes  
oignons  
ail

## féculents

spaghetti  
farfalle  
torsades  
riz

## ITÉRATION 1

**Vous partez en week-end en amoureux à la mer dans un gîte. Préparez une liste de courses pour cuisiner 4 repas.**

**Pour cela, appuyez-vous sur le catalogue...**



## ITÉRATION 2

**Vous invitez un couple d'amis à dîner demain.  
Vous comptez cuisiner des spagehttis  
bolognaise et une tarte au citron meringuée.**



## ITÉRATION 3

**Imaginez une liste de courses pour les repas d'une semaine complète.**





# UNE ITÉRATION

7 minutes

## Scribe

1

Écrire la liste de courses. Envoyer un SMS à l'acheteur (via post-it).

3

Vérifier les courses.

## Acheteur

2

Prendre connaissance du besoin. Faire les courses. Peut poser des questions en renvoyant un message.



Rapporter les courses.



# SPAGHETTIS BOLOGNAISE



- 400 g de spaghettis
- 6 tomates bien mûres ou
- 1 grosse boîte de tomates
- 1 oignon
- 350 g de boeuf hâché
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail



# TARTE CITRON MERINGUÉE

recto



## Pour la pâte sucrée

140 g de beurre doux

90 g de sucre

1 zeste de citron jaune

40 g poudre d'amande

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

230 g de farine

1 pincée de sel

# TARTE CITRON MERINGUÉE

verso



## Pour la garniture

4 citrons jaunes

4 oeufs

150 g de sucre

30 g de beurre

## Pour la meringue

3 blancs d'oeufs

100 g de sucre