

Glaces a l'italienne PDF - Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Avec l'Italie, c'est tout un florilège d'images qui nous vient à l'esprit : les vespas qui arpentent les anciennes ruelles écrasées par le soleil, les mamas sur les pas de porte, les espressos avalés d'un trait et, bien entendu, les glaces, magnifiques plaisirs à partager entre amis, en amoureux ou même, à déguster seul les yeux mi-clos. Petits moments de pur bonheur durant lesquels la chaleur et la fraîcheur s'affrontent avant de s'unir pour se mettre réciproquement en valeur. Par glaces à l'italienne, on entend des glaces crémeuses et onctueuses, les cassates, les semifreddos mais aussi les plus désaltérantes que sont les sorbets et les granités. Rafraîchissements appréciés à tout âge, elles se fabriquent facilement soi-même. Les recettes et les conseils contenus dans ce livre vous le permettront sans problème.

Cette machine à glaces italiennes vous garanti des glaces exceptionnelles.

Vous cherchez des recettes pour glace à l'italienne ? Les Foodies vous présente 136 recettes avec photos à découvrir au plus vite !

Crème Chantilly · Distributeur de jus · Machine à Granit · Machine glace à l'italienne · Presse agrumes · Presse électrique · Presse Manuelle · CRÊPIÈRE GAUFRIER · GAUFRIER · CRÊPIÈRES · GAZ · ELECTRIQUE · ACCESSOIRES CRÊPIÈRES · Éplucheurs de pommes de terre · FOURS · Four à Air Pulsé · Four à Vapeur.

16 mai 2016 . Ouvrir un restaurant qui ne sert que des glaces, c'est ce qui arrive quand, devenu adulte, vous accordez encore beaucoup trop d'importance à vos souvenirs d'enfance.

15 juin 2015 . Crème glacée à la vanille, à l'italienne (italie). L'Italie est célèbre pour ces glaces à l'italienne, ramenées semble-t-il par Marco Polo. La recette qui suit est particulièrement parfumée, fondante, onctueuse, légère.. La recette par Streetfood et cuisine du monde.

2 juin 2015 . Aujourd'hui je vous propose une recette de glace maison qui ne nécessite pas l'utilisation de sorbetière. Une glace marbrée typique d'Italie (variegato) onctueuse à base de mascarpone parfumé à la vanille et d'un coulis de fraises pour les marbrures !.

Critiques (7), citations, extraits de Les divines glaces à l'italiennes d'Anna de Abby Clements. C'est à la réception du roman que je me suis rendue compte qu'il y avait.

Le distributeur de glace à l'italienne est idéal pour la vente à emporter, en dessert, en accompagnement de tarte ou de gâteau mais aussi pour les cafés gourmands. Le panneau de commande pré-réglé permet les réglages de la température, la.

22 oct. 2013 . Ce type de glace a vu le jour dans la ville de Florence (Italie) et aurait été inventée par accident alors qu'un Florentin, voulant conserver des fruits frais, les aurait mis dans de la glace. Cependant, nous savons déjà que la glace existait depuis plus de deux mille ans en Asie et au moyen orient. Des écrits.

9 août 2016 . Ils vendent des glaces, ils surveillent des baigneurs, ils accueillent des touristes. Nous débutons aujourd'hui une série de portraits consacrée à ces Montalbanaïsi qui travaillent tout l'été . Aujourd'hui, Joseph Battista , nous parle de.

7 juil. 2014 . Il faut avouer un truc, en ce qui concerne les glaces les italiens sont les plus forts. A chaque fois que je passe quelques jours en Italie je me fais une cure de glaces. Alors quand j'ai trouvé dans un "gourmand"(vous savez les magasins qui vous font.

Amazon.fr : machine a glace italienne pour particulier.

Étonnez vos invités avec notre stand Glaces à l'Italienne. Nous installons sur place une machines professionnelle ainsi qu'une sélection de parfum que vous.

22 mai 2017 . La glace à la farine de châtaigne, crémeuse et suave, ou un sorbet à la mandarine corse : avec cette impression de retrouver le goût du fruit juteux dans sa bouche. Des parfums .. Si Pozzetto n'est pas le glacier italien le plus connu de la capitale, il fait néanmoins partie des meilleurs. Rue du Roi de.

13 juin 2014 . La recette de Glace à l'italienne maison à la vanille par Délice Céleste. Recette maison simple et accessible à tous les budgets.

Le terme “glace à l'italienne” n'est pas fixé dans la législation. Il y a 2 façons de préparer la glace à l'italienne: Soit sur base d'un mélange en poudre auquel on ajoute de l'eau, pour la consommation dans l'horeca. Ce produit est destiné à la consommation immédiate car il ne

peut pas être conservé. Selon l'AR du.

Il existe encore quelques artisans glaciers exceptionnels en Belgique (j'ai notamment un faible pour Glacier Rydis et sa camionnette rutilante) mais à Bruxelles c'est clairement Pacitti qui emporte la palme. Des glaces à l'italienne, donc un peu plus crémeuses, et des goûts classiques aux côtés de trouvailles inattendues (et.

9 mai 2013 . Hier matin, 8 mai, j'étais à 9h00 pétante devant mon Aldi et devinez pour quoi?? Une machine à faire les glaces à l'italienne!!! Mon rêve se réalise enfin, pour moins de 2000 euros, oui j'avais déjà envisagé cet achat et aussi vite renoncé en voyant le prix et aussi la taille de la bête!!! Non vraiment 150 glaces.

Tutto Gelato: ze Glace à l'italienne à Québec - consultez 119 avis de voyageurs, 15 photos, les meilleures offres et comparez les prix pour Québec (ville), Canada sur TripAdvisor.

11 juil. 2010 . Des glaces, des glaces et encore des glaces !! avec cette chaleur je ne demande que ça, et ma sorbetière s'essoufle :) J'ai cherché des recettes simples de glaces à l'italienne, mais comme d'hab il me manquait un ingrédient à chaque fois. alors j'ai fait un mixage de plusieurs recettes trouvées sur le net,.

MACHINE GLACE A L ITALIENNE. Idéal pour ravir les plus grands comme les plus petits. Pensez à faire plaisir en offrant des belles glaces à l'italienne. LOCATION A LA JOURNEE: 100 €. Possibilité de fournir le lait aromatisé et cornets à glace. Img 5377. Facebook Twitter Google+.

7 juil. 2016 . Laetitia et Stéphane Troga fabriquent des glaces d'exception sur l'Île de Ré. Savoir-faire italien et produits nobles sont à la carte de la Gelateria del mare.

De très nombreux exemples de phrases traduites contenant "glace à l'italienne" – Dictionnaire anglais-français et moteur de recherche de traductions anglaises.

Planet Glace vente de produits et matériel pour glaciers. Vente en ligne plus de 2000 références, au meilleur prix - Produits pour fabrication, cornets, accessoires, machines.

Machine Glace à l'italienne de comptoir avec agitateur. Livrée avec notre produit à glace italienne haut de gamme SUNCREAM (de quoi faire + de 1200 glaces). MACHINE A GLACE ITALIENNE. 2 parfums + 1 mix, Machine de Comptoir, système à gravité, agitateur. Contrôle par microprocesseur. Produit compatible.

Nos formules de vente et location vous assure un retour sur investissement rapide. En outre, les modèles de machine à glaces italiennes que le marchand de glace vous propose sont particulièrement rapides (débit pouvant aller jusqu'à 500 glaces par heure), silencieuses et d'utilisation aisée, concurrençant les plus.

19 juin 2008 . la bonne glace!! ca vous donne envie hein?? Photo_076. voici ma dernière acquisition dans ma cuisine, il y a maintenant 2 mois!! Photo_074. allez voir ici:

<http://www.twenga.fr/dir-Electromenager,Refrigerateurs-et-congelateurs,Sorbetiere-2161>. une machine a glace italienne!! vous pouvez aussi vous en.

Machine à glace à l'italienne à 39,90€ (livraison offerte), 40% de réduction.

Passionnés par les délicieuses glaces à l'italienne vendues dans les commerces l'été, faites vous-même vos glaces avec cette sorbetière électrique.

Vente en ligne de machines à glace à l'italienne en Guadeloupe, Martinique, Guyane sur Freeze-Island.com.

13 avr. 2014 . S'il existe un dessert populaire en période de chaleur, c'est bien la glace à l'italienne. Voici une recette gourmande pour en faire une au chocolat.

7 juin 2014 . glace-mascarpone-tm--Copier-.JPG. Le lendemain : Mettre vos "glaçons" dans le bol du Thermomix 1min vitesse 6 puis mettre le fouet et vitesse 4 pendant 15 secondes. Vous obtenez une délicieuse glace à l'italienne, un véritable enchantement pour les papilles !

Remettre la glace au congélateur.

Articles traitant de glaces à l'italienne écrits par les bauloises.

Large gamme de bases pour sundae, base frozen yogurt, base glace italienne. Nombreux parfums disponibles pour les professionnels.

Offrez vous votre Sorbetière - Turbine à glace - Essentielb ESI 1 - GLACE A L'ITALIENNE avec Boulanger et découvrez les services boulanger comme le retrait en 1 heure en magasin*. 9 mai 2016 . Glace italienne : nos adresses préférées pour manger une glace italienne à Paris. En cornet ou en petit pot, découvrez l'onctuosité et les saveurs authentiques de nos glaces artisanales Italiennes !

traduction glace à l'italienne anglais, dictionnaire Francais - Anglais, définition, voir aussi 'sucre glace', armoire à glace', bac à glace', pic à glace', conjugaison, expression, synonyme, dictionnaire Reverso.

6 juil. 2016 . Pourquoi c'est top ? Parce que les glaces c'est bon Parce qu'on a toujours rêvé d'être à la place de la personne qui sert les glaces à l'italienne au moins une.

31 août 2016 . Lavez et coupez les fruits (500g environ), puis mettez-les dans un plat allant au congélateur. Stockez-les au congélateur pendant 6 h. Quand les fruits sont durs, mettez-les dans le bol du robot bien froid muni du couteau pour pétrir/concasser. Mixez.

Glace italienne à Colmar (68) : trouver les numéros de téléphone et adresses des professionnels de votre département ou de votre ville dans l'annuaire PagesJaunes.

Glace à l'italienne. Une délicieuse recette de glace à la vanille, comme en Italie et sans sorbetière en plus. Hummm vous allez vous régaler, surtout en cette... 1 vote.

Sua Bonta: La vrai glace a l'italienne - consultez 79 avis de voyageurs, 116 photos, les meilleures offres et comparez les prix pour Bayonne, France sur TripAdvisor.

14 mars 2015 . Stream RRAOUHHH! La Glace à l'Italienne by 666 La Chasse from desktop or your mobile device.

25 mai 2011 . Avec l'été qui arrive et ses chaudes journées ensoleillées, quoi de plus agréable que de déguster une glace à l'italienne à l'ombre d'un bel arbre. Dans cet article, nous allons vous apprendre à réaliser vous-même vos glaces à l'italienne et ainsi, étonner vos amis avec une glace au goût inimitable et à la.

Préparation super rapide; Nettoyage facile; Pour glaces à l'italienne, au yaourt et sorbets. À déguster lors des chaleurs lourdes et pesantes pour une sensation de plaisir maximale ! Ce robot de cuisine de chez Gourmetmaxx est le meilleur partenaire estival qui soit. Placez réservoir réfrigérant au congélateur 8 heures avant.

s'étaient rencontrés lors d'un stage de fabrication de glaces, avant de tomber amoureux. Cela paraissait si loin maintenant. La propriétaire de leur pensionne leur avait apporté sur la terrasse des cannoli tout chauds sortis du four et irrésistiblement réconfortants. Depuis qu'ils étaient devenus parents, ils avaient désormais de.

CODI YGT2 Distributeur de glace à l'italienne avec une capacité de 2x 6 litres par cuves.

Capacité : 2 x 6 litres. Carrosserie en inox. Cuve en polycarbonate transparente. Compresseur hermétique. Commande él.

Les meilleurs Glaces à l'italienne surgelés sont chez Picard. Découvrez tous nos produits sur le site.

Glace à l'italienne végétale (sans banane). Message de Invite10013 » 02 Mai 2015, 03:09. Image Voilà :D Facile, rapide et toussa, comme d'habitude, parce que si j'adore passer du temps à essayer des recettes, je déteste quand une préparation requiers des heures et des heures.

Ingrédients : -De la purée de noisette

Mix Glace. Notre préparation pour glaces à l'italienne Montaigu est reconnue par les professionnels glaciers et les consommateurs pour son extrême onctuosité et ses saveurs gourmandes. Son taux de foisonnement exceptionnel et sa grande stabilité gustative à la fonte

vous assurent un produit haut de gamme. Son large.

Il y a 355 calories dans Glace à l'Italienne au Chocolat (1 tasse).

12 juil. 2014 . Bonsoir Voici un nouveau Topic concernant ces fameuses glaces A l'italienne , on les confonds souvent avec les Gelatos italiennes, et tout le monde se .

Bienvenue chez Misters-Loisirs, catalogue de location et d'animations de loisirs et d'événementiel, 44 et Grand ouest. Machine à glace à l'italienne.

Il y a 384 calories dans Glace à l'Italienne (1 tasse).

Ingrédients : fruit, édulcorant, crème fraîche épaisse, lait demi-écrémé concentré. Mettre les fruits congelés dans un mixer qui broie les glaçons, le lait concentré, la crème fraîche et de l'édulcorant en poudre (environ 4 cuillères à soupe pour de. Glace Italienne aux fruits. 10 min. (18 votes). Recette - Dessert - Très facile.

Ce mix pour glace à la pistache est très apprécié par les professionnels de par son extrême onctuosité, son taux de foisonnement optimal, ses saveurs gourmandes et sa grande stabilité à la fonte.

Fabricant depuis plus de 30 ans, ALINOR a développé un savoir faire précieux dans le secteur de la glace soft. Nous nous adaptons aux spécificités de nos clients en proposant aussi des cornets et leurs étuis, des granités, des consommables, des PLV en résine et surtout un service extrêmement réactif.

Pour les crèmes glacées ou les sorbets, les parfums proposés sont simples et sans fioritures : vanille bourbon, pistache de Sicile, chocolat, nougat, pêche-fleur d'oranger ou encore citron-basilique et orange-bergamote... Sous les arches, une glace à l'italienne prête à être dégustée, votre journée à Bologne aura un petit.

Découvrez Les divines glaces à l'italienne d'Anna publié aux Editions Prisma.

Sorbetière machine à glaces à l'italienne. Equipez vous pour votre intérieur avec des produits électroménager, des accessoires de cuisine design et innovants.

Les glaces à l'italienne ça vous rappelle l'été sur la plage ? Et pourquoi ne pas s'en faire soi-même toute l'année ? Avec ces petits moules tout mignons plus question de se priver !

(attention tout de même les cônes ne se mangent pas !) Moule à glace, 4 glaces à l'italienne.

<http://www.kookit.com/> - 15,99 euros. Plus

Bonjour, J'ai une machine à glace italienne modèle nostalgia de siméo mais je n'ai pas le mode d'emploi.

La forme ou le fond de cet article sur l'alimentation ou la gastronomie est à vérifier. (décembre 2016). Améliorez-le, ou discuter des points à vérifier. Si vous venez d'apposer le bandeau, merci d'indiquer ici les points à vérifier. Une glace à l'italienne. La glace à l'italienne, ou crème glacée molle, est un type de crème glacée.

Bar à glace à l'italienne pour les entreprises lors des événements : Animation glaces originales pour fêtes, réceptions, séminaires, salon, anniversaire.

5 Jul 2015 - 5 min - Uploaded by 750gUne délicieuse recette de glace à la vanille, comme en Italie et sans sorbetière en plus. Hummm .

Machine à glace à l'Italienne BIB. Les prix sont hors taxes départ usine. Le prix affiché est le prix du catalogue fabricant. Nous proposons 3 niveaux de remise au choix: Remise 1: 40% - transport France inclus, garantie constructeur 1 an pièces détachées. Remise 2: 35% - idem remise 1 + mise en route par nos soins.

Machine à glace à l'italienne. Profitez d'une véritable glace à l'italienne. Animez votre mariage, votre anniversaire ou simplement une soirée entre amis en faisant vous même vos propres glaces à l'italienne. Plusieurs parfums sont disponibles: Vanille Fraise Chocolat Pistache Vanille / Fraise Vanille / Chocolat.

GLACE A L'ITALIENNE à Marseillan (34340) : établissement secondaire (RNCS), activité,

adresse, tranche d'effectif, nature de l'établissement, date de création.

17 mars 2014 . Dans notre salon de dégustation, nous préparons des gaufres, des crêpes et des glaces faites maison. Elles sont légères, onctueuses et préparées dans le respect de la tradition italienne. J'utilise des produits nobles, naturels, sans colorant ni additif. Les clients sont de plus en plus exigeants en terme de.

5 juil. 2017 . recette Glace à l'italienne gousse de vanille jaunes d'œufs crème sucre.

16 janv. 2016 . Glace vanille à l'italienne Réalisé avec ma sorbetière gélato et mon companion

Ingrédients 250 ml de lait entier 250 ml de crème fraîche liquide 30% 15 gr de sucre vanillé maison ou 2 sachets du commerce ou arôme vanille 140 gr de sucre Mettre au préalable.

Glaces à l'italienne. Hmmmm J'adore. 102 K J'aime. The site pour les machines à glaces italiennes www.debref.com.

Parfois à Paris aussi il fait chaud et toute la ville se gette dans les parcs pour faire des pique-nique... et c'est dans ce moment-là que mon âme italienne a besoin d'une VRAIE glace ! Les vraies, les bonnes, pas les glaces à l'italienne (jamais compris pourquoi on les appelle comme ça !). Et alors voici ma petite liste de vrais.

On passe la porte de ce glacier en lançant un "Bonjour" bien français. Et l'on en sort sur un "Arrivederci" chantant. Normal, puisque Mary, fraîchement débarquée de Milan, ne parle pas un mot de la langue de Molière. Alors il faut y aller à l'impro pour mériter ses délicieuses glaces à l'italienne. Ses gelati faits maison ont.

Recipe Glace italienne à la fraise by nini86170, learn to make this recipe easily in your kitchen machine and discover other Thermomix recipes in Desserts & Confiseries.

8 juil. 2017 . J'ai deux amours : mon pays et le soleil. Italienne jusqu'au fond de mon cornet, je vous fais fondre de plaisir. Je suis une glace à l'italienne, pardi ! Vous détestez la canicule autant que vous m'adorez ? C'est bon signe et pourvu que cela dure. Les mauvaises langues, les marchands de choucroute,.

Les machines à glace italienne ou frozen yogurt machine PROTELEX de design agréable jouissent d'une reconnaissance dans le monde entier pour leur qualité et service de classe à des prix compétitifs. Nos machines sont prêtes à être utilisées dans les glaciers, des boulangeries, des restaurants, des bistrot, hôtels, etc.

C'est l'été et Raimo montre enfin le bout de ses cornets. Après avoir fermé pour travaux, le célèbre glacier du boulevard de Reuilly, à Paris, rouvre son laboratoire, avec cette fois une partie réservée au service à emporter. L'occasion de goûter son Parfait Santiago et vous assurer que sa glace à la vanille mérite toujours.

Découvrez dans cette catégorie nos distributeurs de glaces à l'italienne et crème glacée pour confectionner vos desserts glacés. Nous vous proposons des machines de 1, 2 ou 3 cuves afin de proposer à vos clients différents parfums et panachés. Vous y trouverez également nos machines à glaces de la célèbre marque.

Rien n'est plus agréable en été que de déguster une véritable glace à l'italienne. Découvrez une large gamme de machines à glace permettant de réaliser rapidement et facilement des glaces italiennes légères. La gamme Minigel propose différents modèles adaptées à tous les points de vente. Choisissez une machine à.

Gennaio le marchand de glace ne reverra plus son ami Matteo, qui venait partager sa gourmandise et raconter les anecdotes de sa vie. Gennaio n'a pas oublié l'enfance de Matteo, dans le sud de l'Italie des années trente. Il évoque les souvenirs de l'ami. Emporté par son récit, il compose des cornets de glace qui.

Depuis maintenant 4 ans, nous proposons en période estivale de délicieuses glaces à l'Italienne ! Avis aux amateurs ! Vous êtes déjà nombreux à nous retrouver tous les jours ou plusieurs fois par mois pour déguster nos savoureuses glaces à l'Italienne faites avec du LAIT et une

pointe de crème fraîche ! Alors faites votre.

22 avr. 2015 . Cette glace est pulvérisée dans des tuyaux de congélation, elle incorpore pas mal d'air ce qui lui donne sa légèreté. Le mix est à peu près identique aux glaces traditionnelles, les proportions peuvent simplement varier quelquefois. Les sorbetières à glaces italiennes peuvent s'acheter, mais il faut en avoir.

Si vous aviez un Thermomix les glaces à l'italienne se font en 30 secondes. 80g de sucre 500g de fruits congelés(ou autre parfum) 1 blanc d'oeuf 1/4de crème fleurette (même légère) un peu de lait si la pulpe de fruit est dense (ex: banane) Mixer 30 secondes à vitesse 10. C'est prêt! Répondre.

L'Italie, c'est la pizza, la pasta... et les glaces bien sûr ! Nos voisins transalpins peuvent se vanter d'être le berceau et le royaume des gelati, ces délicieuses glaces qui ravissent autant les petits que les grands gourmands. Un must pour un goûter ou un dessert « made in Italy ». Mais quel est donc le secret de la délicieuse.

Glace à l'italienne au chocolat : Liste des ingrédients. Pour réaliser une glace italienne au chocolat, pour 6 cornets, prévoyez : - 150 g de chocolat au lait pâtissier, - 25 cl de crème fraîche, - 25 cl de lait, - 3 jaunes d'œufs, - 40 g de sucre, - 6 cornets (facultatif).

750g vous propose la recette "Glace à l'italienne" accompagnée de sa version vidéo pour cuisiner en compagnie de Chef Damien et Chef Christophe.

15 mai 2012 . Sorbets, crèmes glacées, gelati, glaces à l'italienne... D'où viennent ses plaisirs glacés ? Comment l'Italie est-il devenu le pays où les glaces sont les plus savoureuses ? Le savoir-faire italien. Aujourd'hui, la glace à l'italienne est une crème glacée légère, préparée dans une machine réfrigérante et servie.

Il est aujourd'hui très simple de vendre des glaces à l'italienne sur les foires, les vide-greniers et différentes manifestations. Le statut juridique d'auto-entrepreneur est le plus adapté à ce genre d'activité. Nous allons essayer de répondre à bon nombre de questions quant aux modalités administratives et techniques à mettre.

Vite ! Découvrez nos réductions sur l'offre Machine a glace italienne sur Cdiscount. Livraison rapide et économies garanties !

Glace italienne au Thermomix – Ingrédients : 500 g de fraises surgelées, 100 g de lait concentré non sucré, 30 g de sucre glace.

maison zozo: Le roi de la VRAIE glace à l'Italienne - consultez 83 avis de voyageurs, 9 photos, les meilleures offres et comparez les prix pour Cagnes-sur-Mer, France sur TripAdvisor.

Many translated example sentences containing "glace à l'italienne" – English-French dictionary and search engine for English translations.

11 août 2015 . Glaces à l'italienne et granités pour des Sedanais gourmands et assoiffés actualités, toute l'actualité de Glaces à l'italienne et granités pour des Sedanais gourmands et assoiffés et ses environs : infos, dernières minutes avec lunion.fr.

Jeu Glace à l'Italienne : Le jeu Glace à l'Italienne est un de nos meilleurs jeux de glace à l'italienne et jeux de jeux de glace gratuits !!! Jouer au jeu Glace à l'Italienne : Bienvenue dans une boutique où de délicieuses glaces à l'italienne font la joie des clients gourmands! Rejoins les machines de confection et conçois les.

28 juil. 2012 . Tout commence en 2003, lorsque deux trentenaires, amis de longue date, Guido Martinetti, œnologue et viticulteur, et Federico Grom, analyste financier, lisent un article de la revue Slow Food, mouvement anti fast-food, qui raconte qu'en Italie on ne fabrique plus de glaces comme à l'ancienne. Un déclic.

Il convient de distinguer deux types de production/ consommation de glaces en Italie: les glaces de fabrication industrielle et les glaces de fabrication artisanale. Les plus gros producteurs de glaces industrielles en Italie sont les multinationales que nous connaissons tous

(Unilever avec la marque Algida (Miko en France).

Pages pertinentes. Excel 300. Ce modèle a été remplacé en 2014 par la BC200 Cette machine est proposée à la vente et à la location L'EXCEL 300 de Gel Matic est une (.) Lire la suite · Matic 300. La MATIC 300 de Gel Matic est une machine à glace à l'italienne à deux parfums électromécanique, fiable et simple à utiliser.

