**APP - Graphes - Informatique**

**Contributeurs :** Ianis L’ÉCU / Elouan BULTYNCK

**Recette :** Berliner Galette

**Catégorie de l’étude proposée :** Esthétique et gourmandise

**Avantages par rapport à cette catégorie :**

* Nous nous sommes inspirés de la recette phare de kebab du restaurant Chëf Berliner Kebap à Lyon, considéré par beaucoup comme un des meilleurs kebabs de Lyon, voire de France ! Nous avons souhaité transformer cette recette afin d’en constituer une recette de galette au sarrasin.
* Nous avons intégré le plus d’éléments possibles de la recette originale à notre potager. La recette originale comportait en effet les éléments suivants : *courgette, poivron, aubergine, carotte, choux rouge, salade, tomate, oignon, persil, thym*. Notre recette comporte les éléments suivants : *tomate, courgette, chou, oignon, carotte, laitue, ciboulette, thym, ail* soit une grande majorité des éléments de la recette originale.
* Notre recette est donc bien gourmande, mais nous avons également bien pris en compte l’aspect esthétique de notre potager. En effet, nous avons intégré de nombreuses fleurs à notre jardin, à savoir l’ensemble des fleurs favorisées par les éléments de notre potager.

**Inconvénients par rapport à cette catégorie :**

* Il manque certains ingrédients de la recette originale, comme les *poivrons*, les *aubergines* et le *persil*.
* Certains ingrédients du cycle principal ne sont pas utilisés dans la recette, à savoir les *haricots* et le *céleri*.

**Précisions par rapport au graphe :**

* les ingrédients entourés d'un rectangle sont les ingrédients de notre recette
* les arcs verts représentent le cycle de plante principal
* les arcs roses connectent les fleurs de notre jardin
* les arcs bleus connectent les ingrédients restants de notre recette

**Graphe représentant le potager**

