

Trouve les unités de mesure et reporte-les dans le tableau



11 +1
GRATIS

~~8,99 €~~

8€
24
/12 x 33 cl

Canettes
Jupiler
soit le prix promo
au L: 2,08 €

BaByliss
Brosse soufflante
2735E
La brosse Be Liss Brushing 4 en 1 sèche, lisse et donne du volume en un seul geste tout en douceur. Recupel inclus.

~~69,90€~~
59,90 €

ECONOMISEZ EN +
3,00€
cashcorn

BaByliss
Lisseur
ST227E
Pour cheveux secs ou humides, revêtement Sol-gel Titanium Ceramic, montée en température immédiate jusqu'à 210°. Recupel inclus.

~~39,90€~~
34,90 €

Situe dans un quartier résidentiel et vert le tout sur un terrain de 56 ares avec piscine « TYPE ROMAINE » 10x5m en plein cœur de Bruxelles comprenant :

A l'étage : 4 ch., sdb luxueuse avec jacuzzi, grand hall, air Co, alarme

RDC : magnifique séjour de 80m², grand hall d'entrée avec porte en fer forgé donnant sur le séjour bureau, double cuisine, buanderie avec douche, 3 wc, air Co, alarme, cuisine Hyper équipée de couleur crème avec îlot central full équipements, véranda de 60m², chauffage central au gaz et électrique, chalet, vidéo, satellite

A l'Avant : double entrée avec porte électrique, jardin Déco et parking Déco, pavé à l'ancienne

A l'Arrière : terrasse 350m², piscine type romaine (10x5) avec système de filtrage haut de gamme avec chauffage, Pool house, terrasse piscine, chalet pour accessoire de piscine, jardin japonais,



Champignons
Carrefour
soit le prix promo au kg: 2,78 €

€ 24,95
Housse de couette
Schtroumpfette
Shopping Girl
140 x 200 cm flanelle
Avec taie.
582485
N° de rés.
957678

BB Cream médium
Garnier
médium
40 ml

Equivalence simplifiée entre les combustibles pour 1000 kWh :

1000 kWh	ó	100 litres de fioul
	ó	1 mètre cube apparent de plaquettes (330 kg plaquettes)
	ó	220 kg de granulés
	ó	500 kg d'écorces
	ó	3/4 de stère de bûches
	ó	88 m ³ de gaz naturel



Réf/73: Terrain à bâtir de +/- 10 ares 20 ca avec garage. Façade: +/- 13 m Profondeur: +/- 110 m. Idéal pour construction 3 façades. OFP: 35.000€ sous réserve d'acceptation. Century 21 Agence du Parc Tél. 069/21.63.21 Réf. annonce : 194-

Ingrédients (8 parts)

- 3 oranges
- 100 g de beurre salé
- 3 œufs
- 125 g de pastilles de chocolat noir
- 100 g + 2 c. à soupe de sucre fin

Préparation (15 min + 20 min au four)

1. Préchauffez le four à 180 °C durant 10 min.
2. Dans un poêlon, faites fondre le beurre avec le chocolat à feu doux. Remuez régulièrement.
3. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Mixez les jaunes avec 100 g de sucre jusqu'à obtention d'une masse blanche. Battez les blancs en neige ferme.
4. Mélangez le chocolat fondu avec les jaunes d'œufs et intégrez-y délicatement le blanc en neige avec une spatule. Versez la préparation dans un moule à cake rond et glissez au four préchauffé pendant ± 20 min.

5. Entre-temps, râpez le zeste d'1/2 orange (sans la peau blanche). Pelez les oranges à vif et détaillez la chair entre les membranes. Réalisez cette opération au-dessus d'un bol pour récolter le jus.
6. Dans un poêlon, portez le jus d'orange à ébullition avec 2 c. à soupe de sucre et le zeste d'orange. Mélangez jusqu'à obtention d'un sirop caramélisé. Hors du feu, intégrez la chair des oranges.

Présentation

Coupez la tarte en parts. Garnissez-les de sirop et de chair d'orange.

Conseil

Encore meilleur avec une cuillerée de crème anglaise.

Valeur nutritionnelle par part (sur la base de la liste des ingrédients)			
Energie	284 kcal	Glucides	29,3 g
Protéines	3,8 g	Lipides	16,8 g

Ecopure Compact	Hauteur	Diam.	Consommation en électricité/an	Poids
ECOPUR COMPACT 1/5 E.H. - Agrée - une cuve	2,05 m	2,16 m	67,00 € ou 450,77 kW	5.060 kg
ECOPUR COMPACT 6 E.H. - Agrée - deux cuves	1,48 m	2,16 m	100,00 € ou 675,98 kW	3.520 Kg 3.400 kg
BIOFIXE 1/5 E.H. - Agrée - une cuve	2,05 m	2,16 m	99,00 € ou 665,76 kW	5.020 kg

Temps	Longueur	Superficie	Capacité	Masse
Monétaire	Thermique/ Energétique	Electrique	Volume	