

# Publier une recette

Rien de tel pour aider les nouveaux, animer la communauté, en lien avec une page Facebook par exemple.

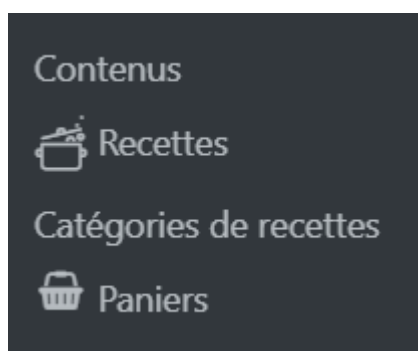
Revenir à la page [Collectif](#)

---

## Pré-requis

- L'administrateur doit avoir intégré le [shortcode](#) des recettes sur une page
- L'administrateur doit avoir ajouté un menu "Recettes" dans les menu, le plus souvent dans la vie de l'Amap
- Avoir un rôle "Amap coordinateur" pour accéder au [Tableau de bord](#)

Dans le [Tableau de bord/contenus](#)



## Créer des catégories

Cette étape n'est pas obligatoire, cela permettra de trier les recettes par la suite : par exemple "Entrée", "Plats", "Dessert", "En 5mn" ...

Options de l'écran ▾

## Catégorie de recette

Ajouter une nouvelle étiquette

Nom

*Le nom est utilisé un peu partout sur votre site.*

Slug

*Le slug est la version normalisée du nom. Il ne contient généralement que des lettres minuscules non accentuées, des chiffres et des traits d'union.*

Description

*La description n'est pas très utilisée par défaut, cependant de plus en plus de thèmes l'affichent.*

[Ajouter une nouvelle étiquette](#)

Rechercher dans les étiquettes

Actions groupées ▾ 2 éléments

Appliquer

<input type="checkbox"/> Nom	Description	Slug	Total
<input type="checkbox"/> Amuse-bouche	—	amuse-bouche	1
<input type="checkbox"/> Entrée	—	entree	1

Actions groupées ▾ 2 éléments

Appliquer

<input type="checkbox"/> Nom	Description	Slug	Total
<input type="checkbox"/> Amuse-bouche	—	amuse-bouche	1
<input type="checkbox"/> Entrée	—	entree	1

- Se connecter avec ses identifiants
- Dans le [Tableau de bord/Contenus/Catégories de Recettes](#)

## Publication

- Se connecter avec ses identifiants
- Dans le [Tableau de bord/Contenus/Recettes](#)
- Cliquer sur "Ajouter"
- Indiquer le nom de la recette dans le champ vide

Éditer - Recette [Ajouter](#)

# Houmous de betterave

Permalien : <http://amap-lapereaux.org/recettes/houmous-de-betterave/> [Modifier](#)

Créé par Anne Farnier à 12/12/2016 22:25 ; Dernière modification le 23/01/2018 00:40

[← Revenir aux Recettes](#)

[Ajouter un média](#)

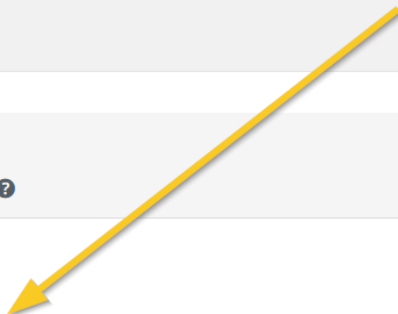
Visuel Texte

Fichier | Modifier | Voir | Insérer | Format | Outils | Tableau

Titre 3 B I " ...

Merrweather 17pt ...

## Ingrédients



1 grosse betterave rouge (à peu près <u>150g</u> )	1 gousse d'ail 1 cs huile d'olive 1 cs <u>tahini</u> (purée de sésame) 1/2 citron pressé Sel	Poivre du moulin 1 pincée de cannelle 1 pincée de clou de girofle moulu 1 pincée de cumin moulu
---	--	--

## Préparation

- Indiquer à nouveau le nom de la recette
- Appliquer le style "Titre 1" sur le nom de la recette

Paragraphe B I " ...

Paragraphe (Shift+Alt+7)

**Titre 1** (Shift+Alt+1)

**Titre 2** (Shift+Alt+2)

**Titre 3** (Shift+Alt+3)

**TITRE 4** (Shift+Alt+4)

**Titre 5** (Shift+Alt+5)

**Titre 6** (Shift+Alt+6)

Préformaté

- Rédiger ou Copier-coller les instructions
- Appliquer le style "Titre 2" sur "Ingrédients", "Autour de la recette"...

## Autour de la recette

Mettre dans le frigo pour refroidir.

Servir avec des gressins ou des légumes (carotte, concombre, céleri) coupés en bâtons.

## Source

[lucyboat@gmail.com](mailto:lucyboat@gmail.com)

Nombre de mots : 170

Brouillon enregistré à 15 h 47 min 19 s. Dernière modification par Guillaume Legrand, le 23 janvier 2018 à 0 h 40 min

### Produits

Produits associés

*Produits associés*

- Ajouter des produits
- Ajouter une photo

Image mise en avant ▲

 Image Details  Regenerate



*Cliquez sur l'image pour la modifier ou la mettre à jour.*

[Supprimer l'image mise en avant](#)

- Sélectionner une étiquette

Catégorie de recette ▲

[Choisir parmi les étiquettes les plus utilisées](#)

- Cliquer sur le bouton "Ajouter"



From:

<https://wiki.amapress.fr/> - **Documentation en ligne d'Amapress**

Permanent link:

[https://wiki.amapress.fr/collectif/recette\\_publier](https://wiki.amapress.fr/collectif/recette_publier)

Last update: **2019/05/01 19:37**

