

Publier une recette

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

Pré-requis

- L'administrateur doit avoir intégré le [shortcode](#) des recettes sur une page
- Avoir un rôle "Amap coordinateur"

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"...

Catégorie de recette

Ajouter une nouvelle étiquette

Nom

Ce 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

Options de l'écran ▾

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

- 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](#)

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

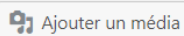
Éditer - Recette

[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](#)

Visuel

Texte

Fichier ▾ Modifier ▾ Voir ▾ Insérer ▾ Format ▾ Outils ▾ Tableau ▾

Titre 3 ▾

B*I*

“

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

Merriweather ▾

17pt ▾

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

☰

Ingrédients

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

Préparation

- Cliquer sur “Ajouter”
- Indiquer le nom de la recette
- Rédiger ou Copier-coller les instructions

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

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
- Sélectionner une étiquette
- Enregistrer

From:

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

Permanent link:

https://wiki.amapress.fr/collectif/recette_publier?rev=1553266210

Last update: **2019/03/22 15:50**

