Publier une recette

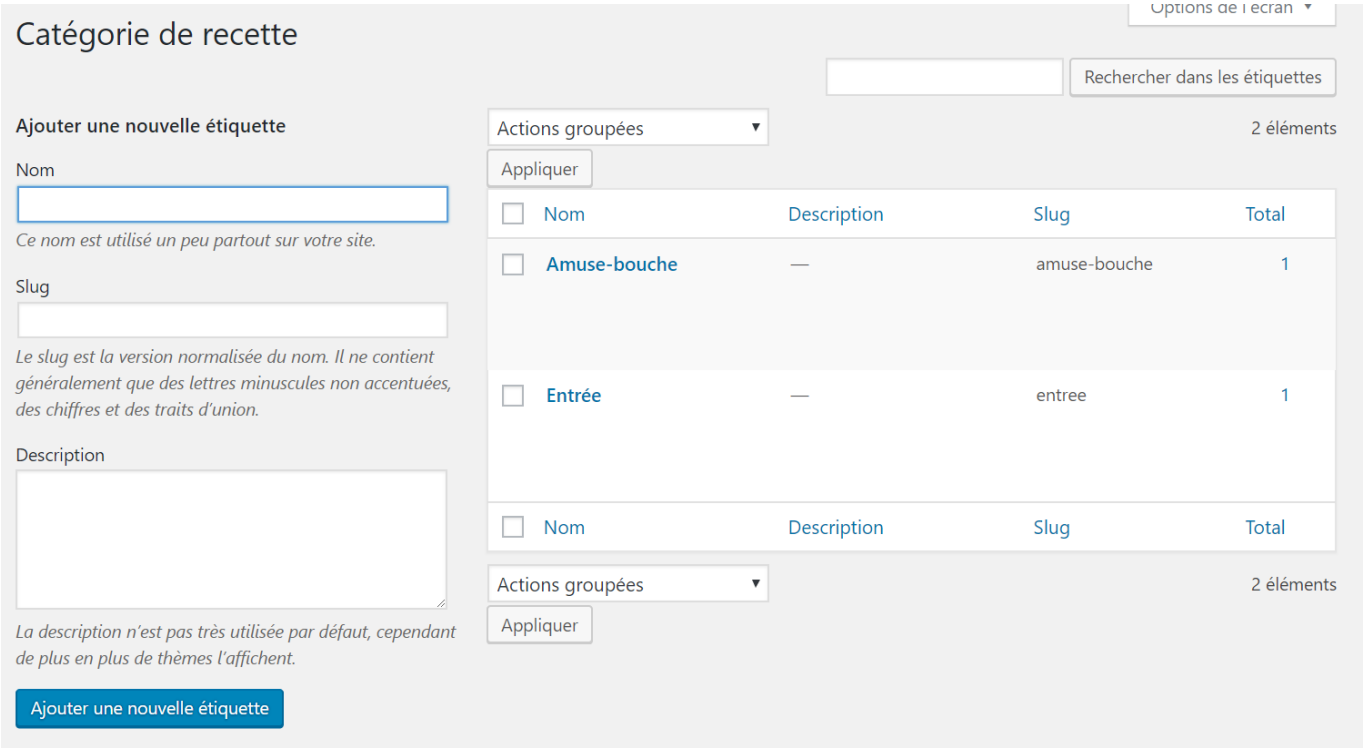
Rien de tel pour aider les nouveaux, animer la communauté, en lien avec une page Facebook par exemple.

Pré-requis

- L'adminstrateur doit avoir intégré le shortode des recettes sur une page
- Avoir un rôle “Amap coordinateur”

Créer des catégories

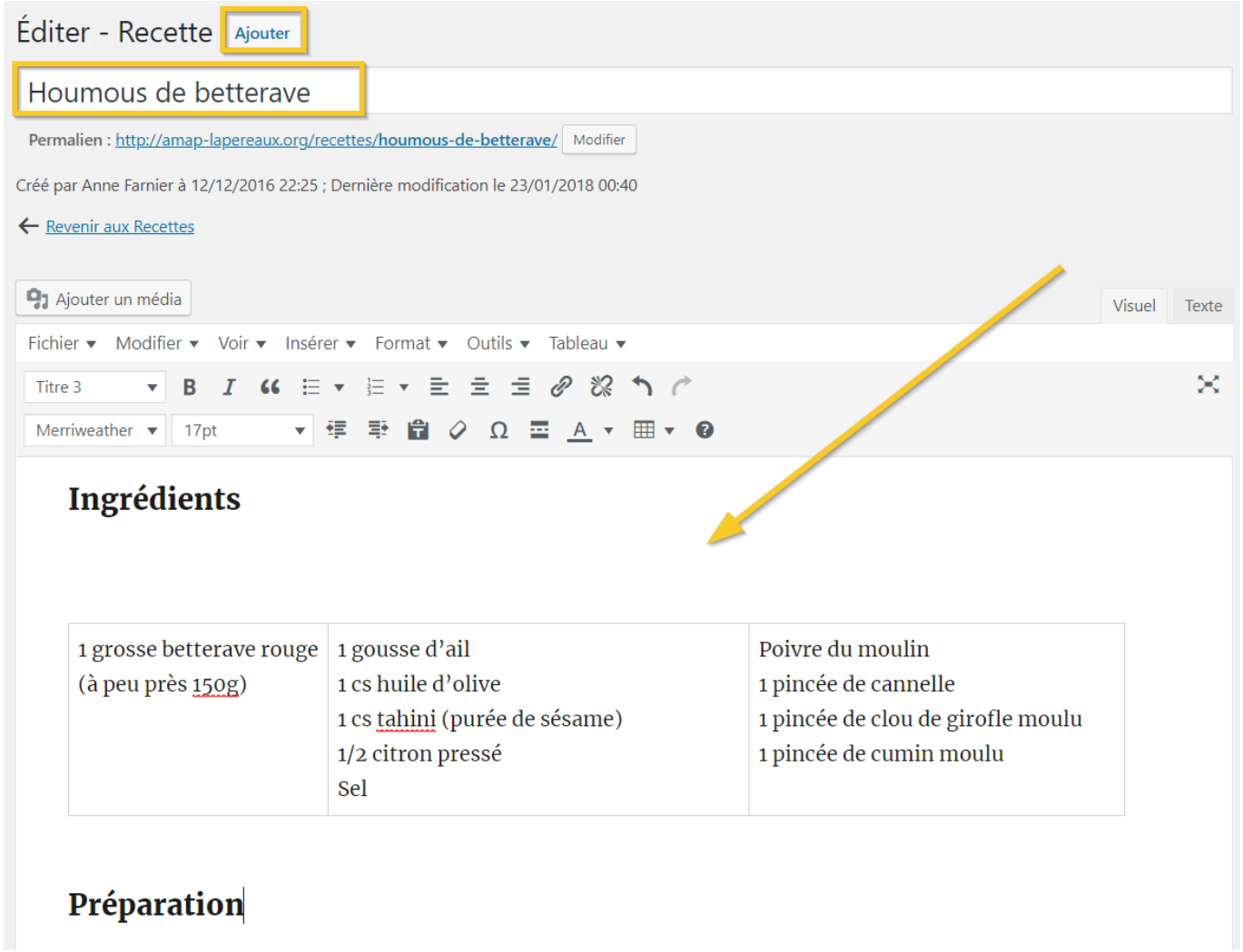
Cette étape n'est pas obligatoire, cela permettra de trier les recettes par la suite : par exemeple “Entrée”, “Plats”, “Dessert”, “En 5mn”…



- Se connecter avec ses identifiants
- Dans le Tableau de bord/Contenus/Catégories de Recettes

Publication

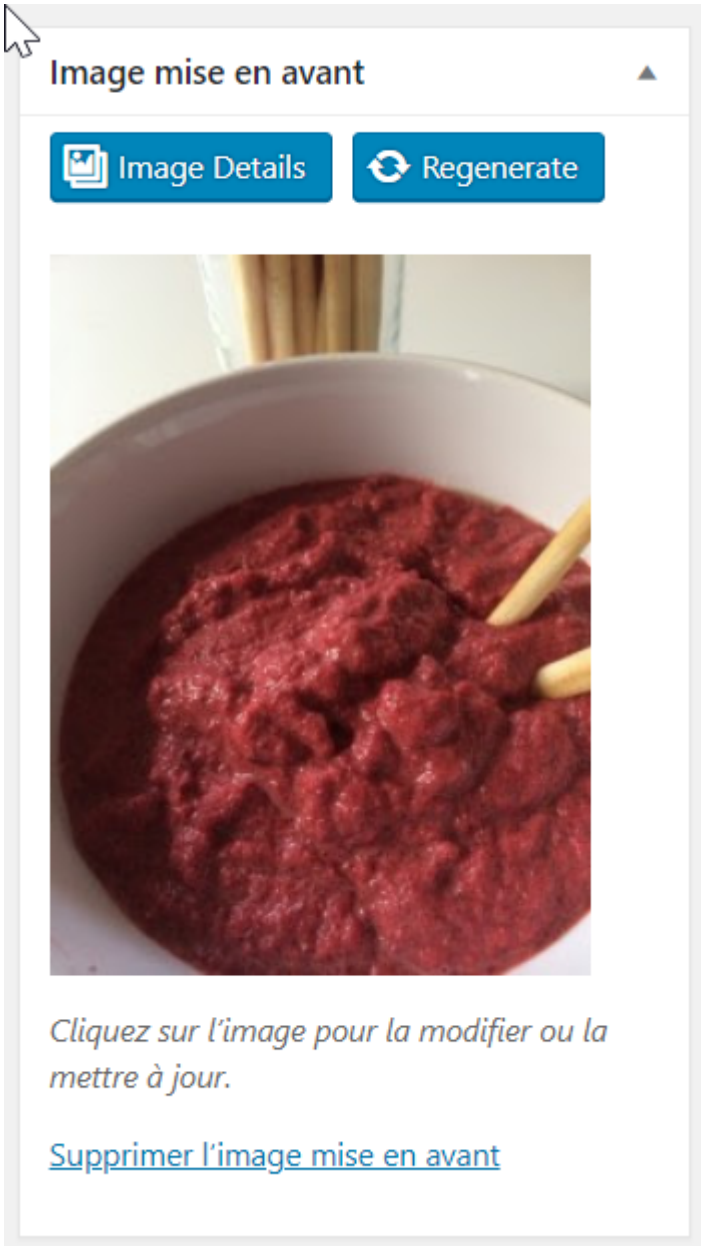
- Se connecter avec ses identifiants
- Dans le Tableau de bord/Contenus/Recettes



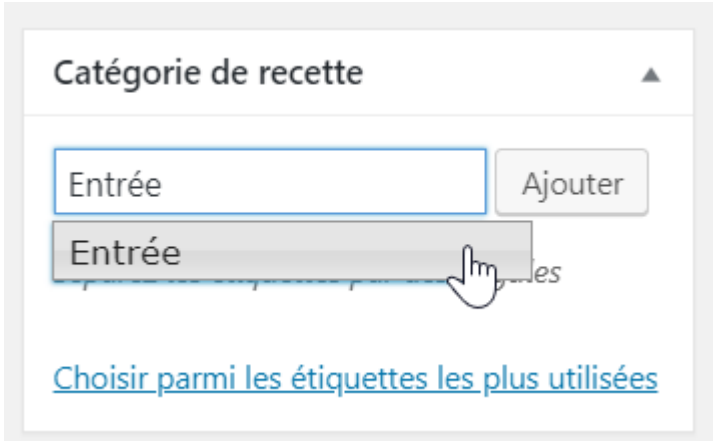
- Cliquer sur “Ajouter”
- Indiquer le nom de la recette
- Rédiger ou Copier-coller les instructions



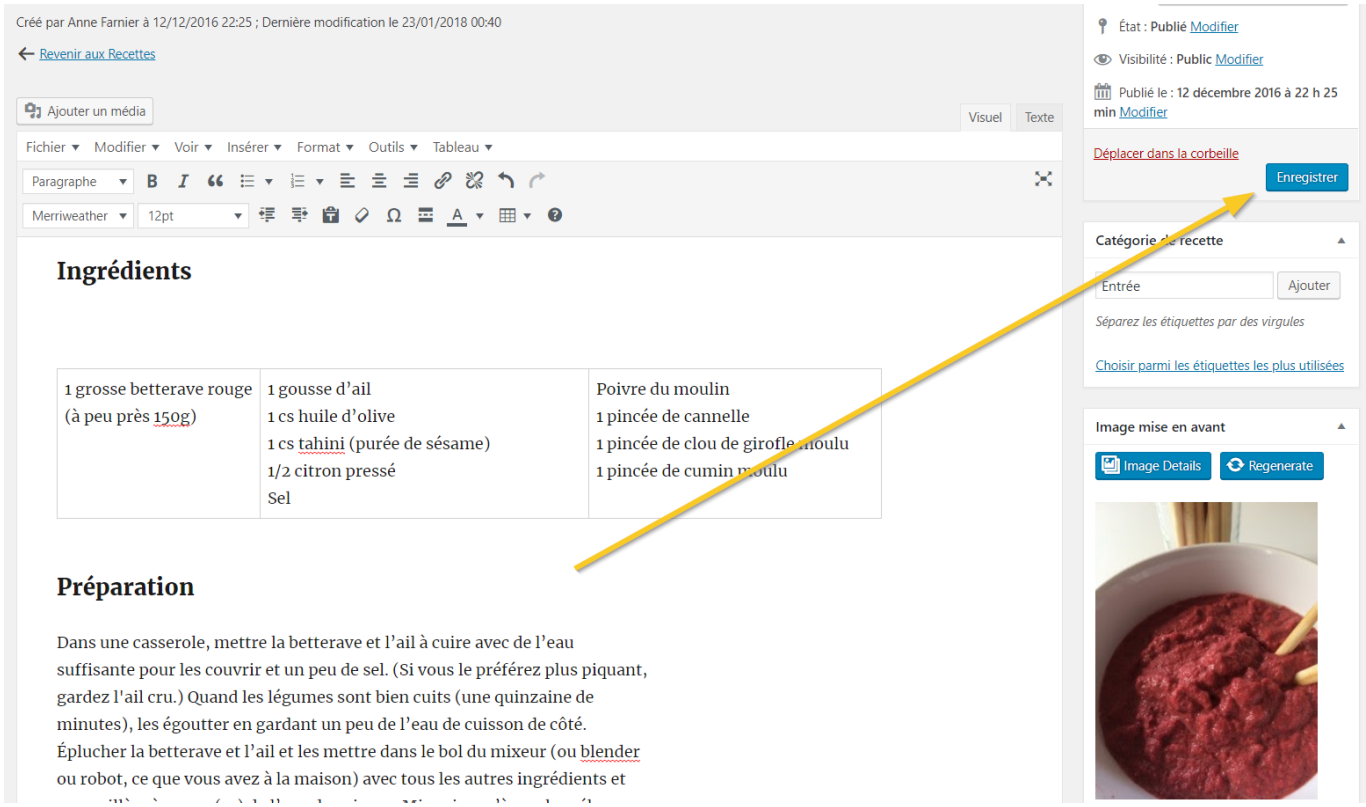
- Ajouter des produits
- Ajouter une photo



- Sélectionner une étiquette

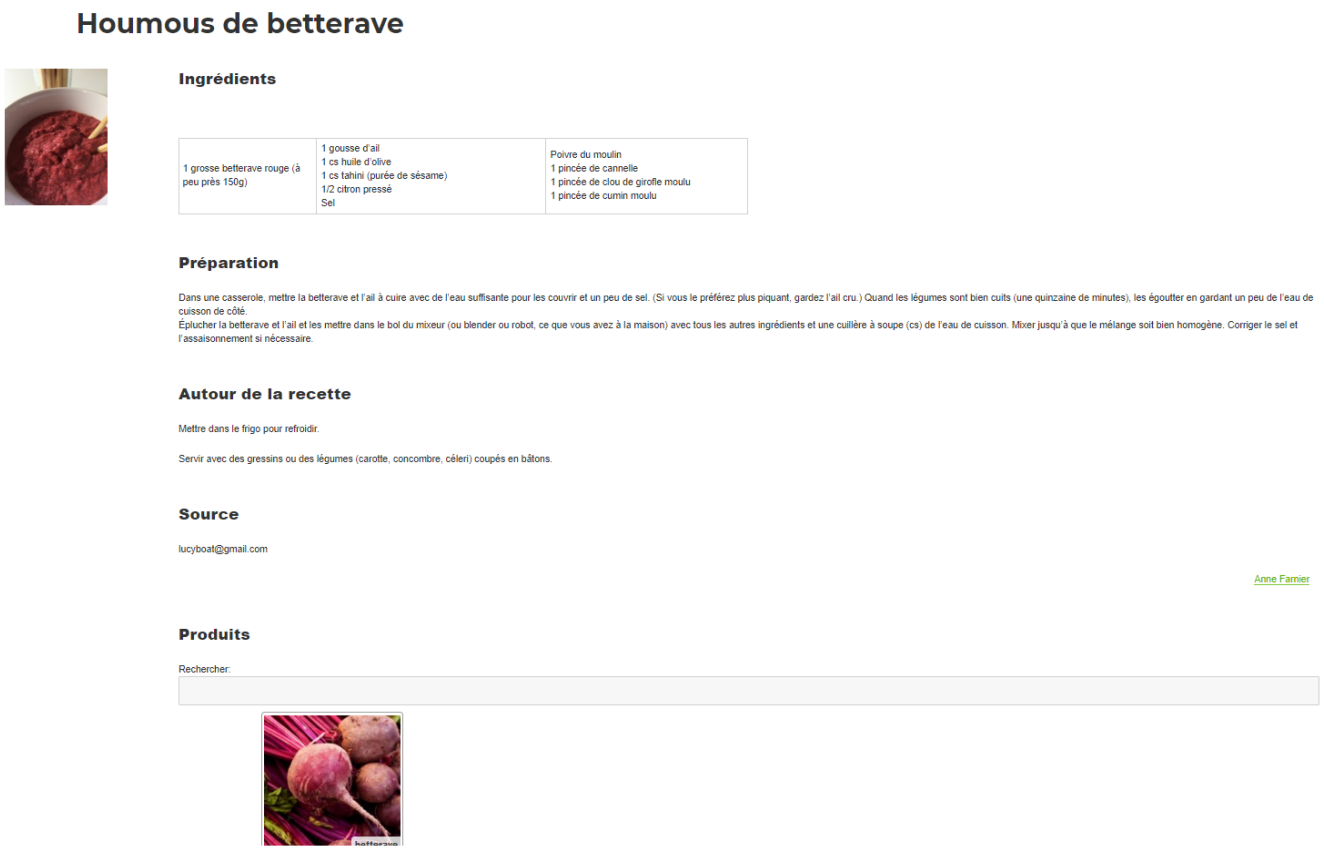


- Cliquer sur le bouton “Ajouter”



- Enregistrer

Résultat



Houmous de betterave



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 Sel	Poivre du moulin 1 pincée de cannelle 1 pincée de clou de girofle moulu 1 pincée de cumin moulu

Préparation

Dans une casserole, mettre la betterave et l'ail à cuire avec de l'eau suffisante pour les couvrir et un peu de sel. (Si vous le préférez plus piquant, gardez l'ail cru.) Quand les légumes sont bien cuits (une quinzaine de minutes), les égoutter en gardant un peu de l'eau de cuisson de côté.
Éplucher la betterave et l'ail et les mettre dans le bol du mixeur (ou blender ou robot, ce que vous avez à la maison) avec tous les autres ingrédients et une cuillère à soupe (cs) de l'eau de cuisson. Mixer jusqu'à que le mélange soit bien homogène. Corriger le sel et l'assaisonnement si nécessaire.

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

Anne Farnier

Produits

Rechercher:



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

Permanent link:
https://wiki.amapress.fr/collectif/recette_publier?rev=1553266614

Last update: **2019/03/22 15:56**