

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
Options de l'écran ▾

Rechercher dans les étiquettes

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

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
--------------------------	-----	-------------	------	-------

- 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](#)

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

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"

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 presse 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**

