2025/11/04 16:10 1/6 Publier une recette

# **Publier une recette**

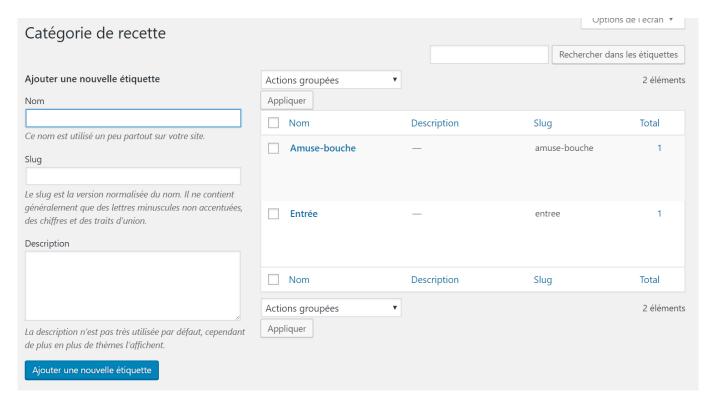
Rien de tel pour aider les nouveaux, animer la communauté, en lien avec une page Facebook par exemple.

# Pré-requis

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

# Créer des catégories

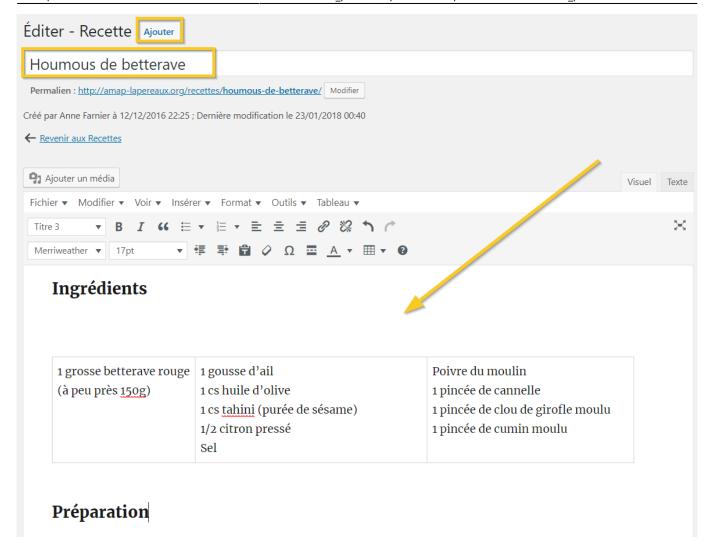
Cette étape n'est pas obligatoire, cela permettra de trier les recettes par la suite : par exemeple "Entrée", "Plats", "Dessert", "En 5mn"...



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

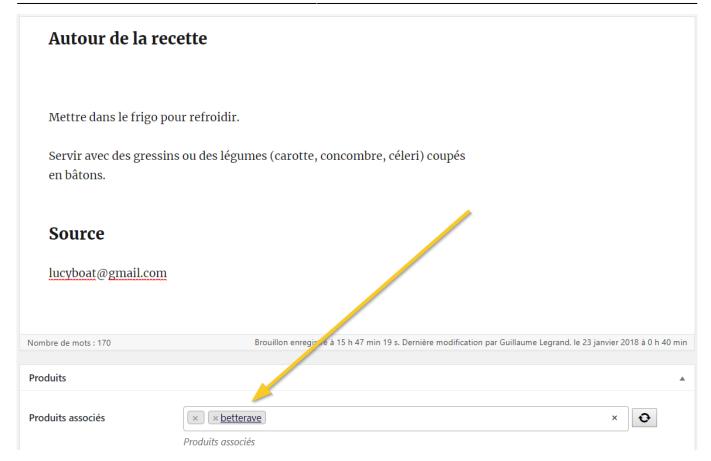
## **Publication**

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

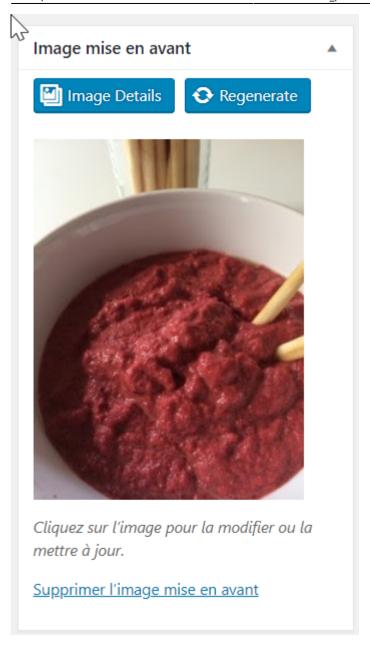


- Cliquer sur "Ajouter"
- Indiquer le nom de la recette
- Rédiger ou Copier-coller les instructions

https://wiki.amapress.fr/ Printed on 2025/11/04 16:10



- Ajouter des produits
- Ajouter une photo

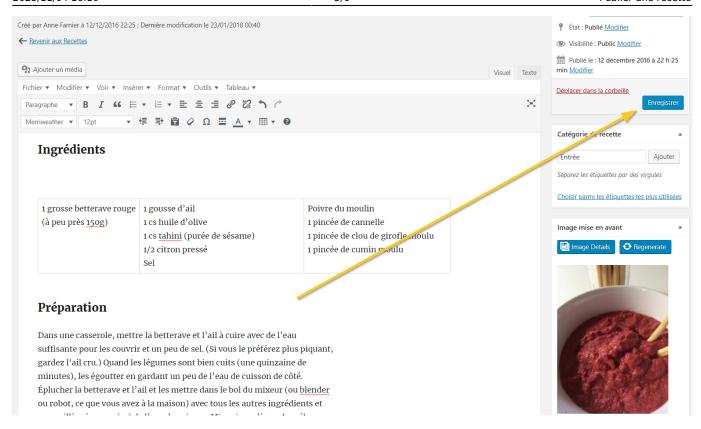


• Sélectionner une étiquette



• Cliquer sur le bouton "Ajouter"

https://wiki.amapress.fr/ Printed on 2025/11/04 16:10

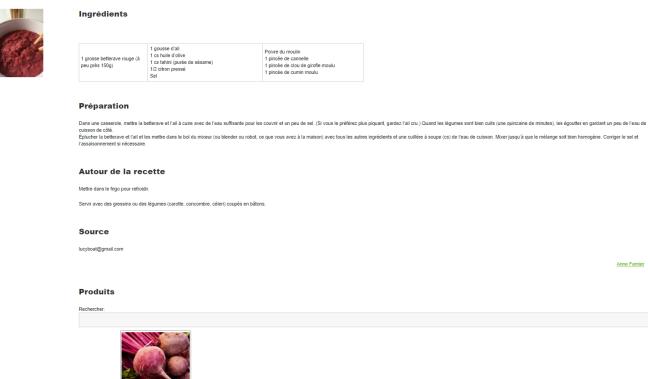


Enregistrer

## Résultat

### Houmous de betterave





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

### 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 set. (Si vous le préfèrez 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. Épitucher la betterave et l'ail et les mettre dans le boi du mixeur (ou biender ou robot, ce que vous avez à la maison) avec tous les autres ingrédients et une cuilière 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



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



Printed on 2025/11/04 16:10 https://wiki.amapress.fr/