

Publier une recette

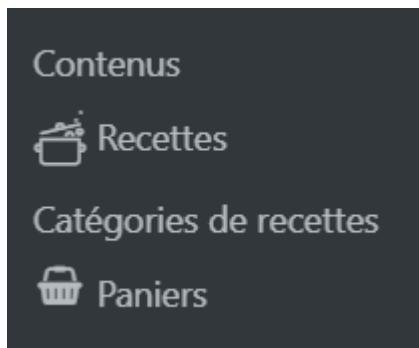
Rien de tel pour aider les nouveaux, animer la communauté, en lien avec une page Facebook par exemple.

Pour revenir à la page [collectif](#)

Pré-requis

- L'administrateur doit avoir intégré le [shortode](#) 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”...

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](#)

Actions groupées

Appliquer

2 éléments

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

Actions groupées

Appliquer

2 éléments

- 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

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)
<i>Titre 6</i>					(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

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

Entrée [Ajouter](#)

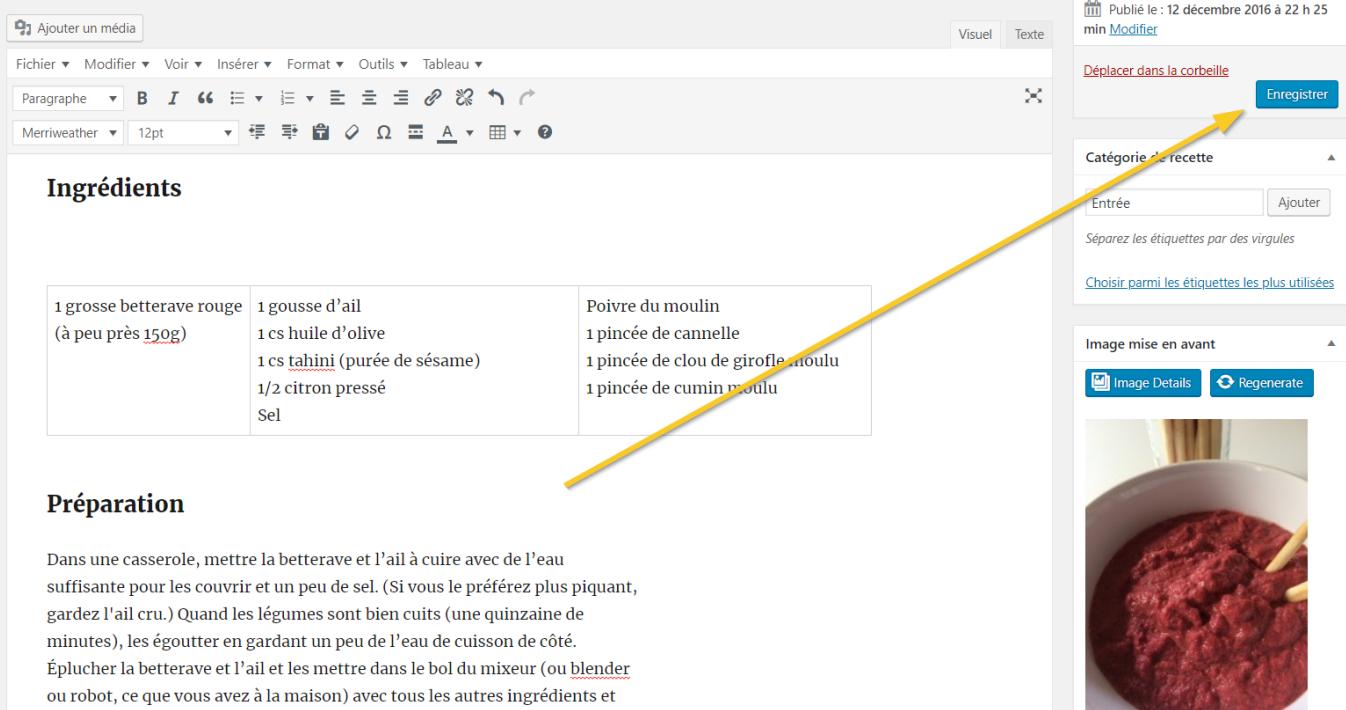
Entrée

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

- Cliquer sur le bouton “Ajouter”

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

[← Revenir aux Recettes](#)



- 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 girafe 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 à côté.

Autour de la recette

Mettre dans le frigo pour refroidir.

Servir avec des grecques ou des légumes (carotte, concombre, céleri) coupés en bâtonnets.

Source

bunshast@gmail.com



From:

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



Permanent link:

https://wiki.amapress.fr/collectif/recette_publier?rev=1556732192

Last update: **2019/05/01 19:36**