

1. Vérifier que cette recette n'existe pas déjà

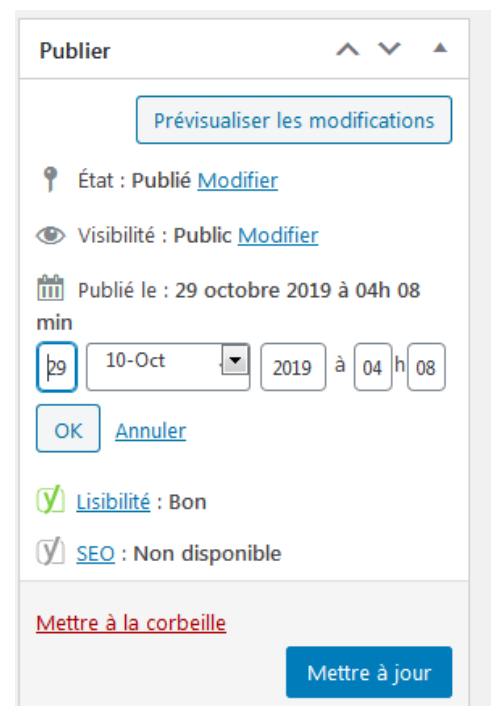
Avant de créer la recette, aller sur l'atelier cuisine puis sur la page des recettes et saisir le nom de la recette dans la zone de recherche pour vérifier que la recette n'a pas déjà été saisie auparavant (l'atelier cuisine existe depuis de nombreuses années...)



[Verrines de carottes épicées au lait de coco](#)

Deux cas :

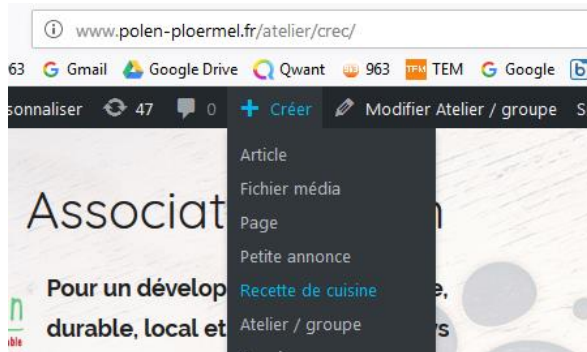
- **La recette existe déjà :**
 - aller sur la page de la recette
 - cliquer sur « Modifier la recette » dans la barre noire en haut de la page
 - 
 - modifier si besoin le texte ou les ingrédients de la recette
 - modifier la date de publication (en haut à droite) pour mettre celle du jour
 - 
 - Clic sur « mettre à jour »
- **La recette n'existe pas encore**
 - Suivre le tutorial ci-dessous



2. Créer une recette de cuisine

Connectez-vous à l'espace de gestion du site. Une bande noire apparaît en haut de la page web.

Passez la souris sur « Créer » pour faire apparaître le menu déroulant (ne pas cliquer sur « Créer »), puis cliquer sur « Recette de cuisine »



Une page apparaît, vous permettant d'ajouter une nouvelle recette.



Préciser :

- le titre de la recette
- le type de la recette (plat principal, dessert...)
- Si cette recette utilise des fruits ou des légumes de saison, précisez en quelle(s) saison(s) faire cette recette en décochant les saisons qui ne conviennent pas (par défaut les 4 saisons sont cochées)
- Le nombre de personnes

Ajouter une nouvelle recette

Lasagnes aux légumes

 Ajouter des sections avec Nimble Builder

recetteCuisine  

Type de recette *

Plat principal

Saisons

printemps été automne hiver

nombre de personnes

4 à 6 personnes

Temps de préparation

Créer ou modifier une recette de cuisine

- Le temps de préparation
- Le temps de cuisson
- Les ingrédients (vous pouvez cliquer sur la liste à puces pour la présentation)

Temps de préparation

Temps de cuisson

Les ingrédients

Ajouter un média Code court helloasso Add Document

Paragraphe B I [Liste à puces] [Liste numérotée] [Citation] [Alignement] [Liens] [Tableaux] [WP-Members]

ABC - A [Liste à puces] [Liste numérotée] [Citation] [Alignement] [Liens] [Tableaux]

- lasagnes
- béchamel :
- matière grasse : 50g
- farine : 50g
- lait : 1/2 litre
- sel, poivre, muscade
- Garniture aux légumes :
- oignon : 1
- carottes : 200 gr net
- courge : 350 gr net
- champignons : 200 gr net
- sauce coulis de tomate : 1/2 litre

DIV > DIV > UL > LI

Ecrire la recette

Vous pouvez cliquer sur la liste numérotée (à côté de la liste à puces), pour avoir une numérotation

La recette *

Ajouter un média Code court helloasso Add Document

Paragraphe B I [Liste à puces] [Liste numérotée] [Citation] [Alignement] [Liens] [Tableaux] [WP-Members]

ABC - A [Liste à puces] [Liste numérotée] [Citation] [Alignement] [Liens] [Tableaux]

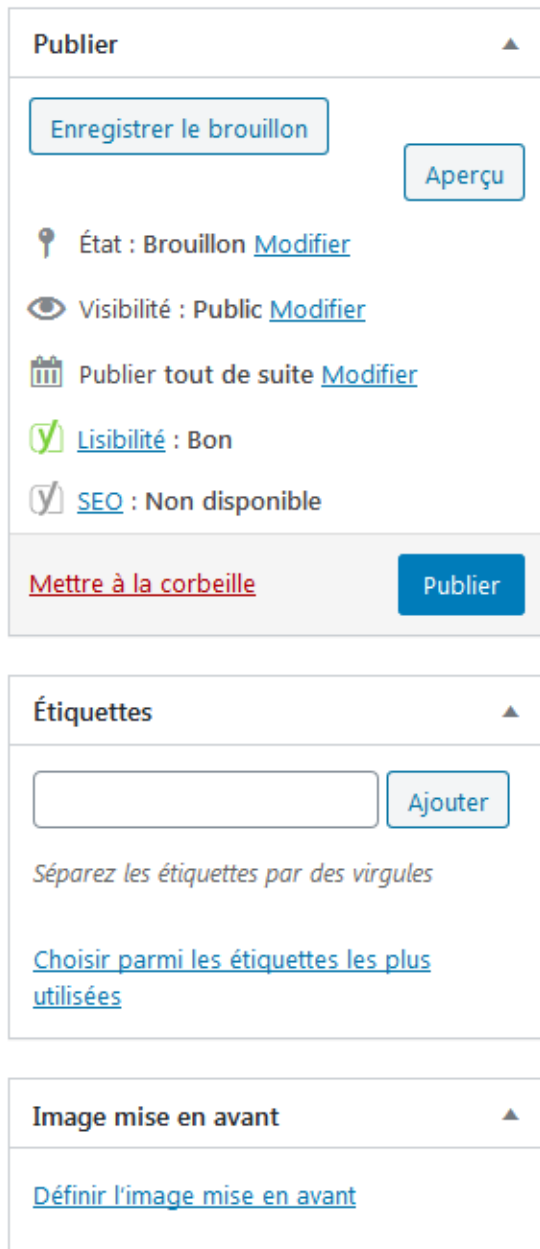
Préparer la garniture aux légumes.

- 1- Éplucher et laver : oignon, carottes, courge, champignons.
- 2- Râper les carottes, découper oignon, courge et champignons en petits dés.
- 3- Dans une sauteuse faire chauffer l'huile d'olive, faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter ensuite les carottes puis la courge et les champignons. Saler, couvrir et laisser mijoter à feu doux.
- 4- En fin de cuisson ajouter le coulis de tomate. Prolonger et vérifier la cuisson et l'assaisonnement.

Préparer la béchamel.

Créer ou modifier une recette de cuisine

Sur le côté droit de la page web, vous pouvez déjà enregistrer le brouillon, puis choisir éventuellement l'image mise en avant pour illustrer votre recette.



The image shows a vertical sidebar on the right side of a website, containing three main sections:

- Publier**: This section contains a button "Enregistrer le brouillon" and an "Aperçu" button. Below these are several status indicators with "Modifier" links: "État : Brouillon", "Visibilité : Public", "Publier tout de suite", "Lisibilité : Bon", and "SEO : Non disponible". At the bottom of this section are two buttons: "Mettre à la corbeille" (in red) and "Publier" (in blue).
- Étiquettes**: This section features a text input field and an "Ajouter" button. Below the input field is the instruction "Séparez les étiquettes par des virgules" and a link "Choisir parmi les étiquettes les plus utilisées".
- Image mise en avant**: This section contains a single link "Définir l'image mise en avant".

Après avoir ajouté l'image mise en avant (si vous en avez une), vous pouvez cliquer sur le bouton bleu « **Publier** » (en haut à droite) pour rendre la recette visible sur le site web.



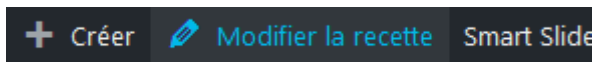
This image is a close-up of the bottom part of the sidebar, showing the "Mettre à la corbeille" button in red text and the "Publier" button in blue text.

3. Modifier une recette de cuisine

Cliquer sur la recette à modifier. Vous devez être sur la page de la recette

Créer ou modifier une recette de cuisine

Sur la barre noire cliquer ensuite sur « Modifier recette »



Après avoir terminé les modifications nécessaires, cliquer sur « Mettre à jour » (Le bouton est à l'emplacement où se trouvait « Publier » lors de l'ajout d'une nouvelle recette.)

Publier ^ v ▲

[Prévisualiser les modifications](#)

 État : **Publié** [Modifier](#)

 Visibilité : **Public** [Modifier](#)

 Publié le : 24 septembre 2020 à 17h 43 min [Modifier](#)

 **Lisibilité** : Besoin d'amélioration

 **SEO** : Non disponible

[Mettre à la corbeille](#)

[Mettre à jour](#)

Un message apparaît en haut de la page



En cliquant sur « Voir la publication », vous pouvez vous visualiser directement la recette sur le site web.