

Mettre en forme une recette en Markdown

Objectif : structurer un texte brut en Markdown, avec l'aperçu ouvert à côté

`cours1/1f_markdown/` $\approx 20'$

Voir le rendu sans quitter l'éditeur

VSCode connaît le Markdown d'origine : rien à installer, et l'aperçu s'ouvre à côté du fichier, dans la même fenêtre.

L'action	Ce qu'elle ouvre	Quand s'en servir
<code>Ctrl + K</code> puis <code>V</code>	l'aperçu à droite, l'éditeur reste à gauche	pendant qu'on écrit : le rendu suit la frappe
<code>Ctrl + Maj + V</code>	l'aperçu seul, dans un onglet	pour relire, une fois le texte écrit

Les deux aperçus défilent avec le fichier. Ils ne changent rien au `.md` : ce qui est enregistré reste le texte que vous avez tapé.

Mettre en forme une recette

Un texte brut sans aucune structure, à reprendre en Markdown. Le rendu se vérifie à côté, sans quitter l'éditeur.

	Ce qu'il faut faire
1	ouvrir <code>cours1/1f_markdown/</code> , puis <code>depart/recette_a_formater.txt</code>
2	l'enregistrer sous <code>travail/recette.md</code> , et ouvrir l'aperçu par <code>Ctrl + K</code> puis <code>V</code>
3	un titre en <code>#</code> , deux sous-titres en <code>##</code>
4	les étapes de préparation en liste numérotée
5	les ingrédients en tableau, depuis <code>depart/ingredients.csv</code>
6	la photo, par <code>![légende](crepes.jpg)</code>
7	l'ordre des opérations en bloc <code>mermaid</code>

`depart/recette.md` donne le résultat attendu : ne l'ouvrir qu'après avoir essayé.

Un diagramme écrit en texte

Un schéma se décrit aussi en texte. Six lignes dans un bloc `mermaid`, et l'aperçu dessine les boîtes et les flèches.

Ce qu'on écrit

```
```mermaid
flowchart LR
 A[Pâte] --> B[Repos, 1 h]
 B --> C[Cuisson]
```
```

Ce qui s'affiche



Rien à installer : depuis la version 1.121, VSCode rend les diagrammes Mermaid dans l'aperçu Markdown d'origine. La syntaxe complète est dans la documentation officielle, mermaid.js.org/syntax/flowchart.

Le résultat attendu

Un titre, un tableau, une liste numérotée, et le diagramme dessiné à partir de ses six lignes de texte.

Crêpes

Pour 12 crêpes — 10 minutes de préparation, 1 heure de repos.

Ingrédients

| Ingrédient | Quantité |
|--------------|----------|
| Farine | 250 g |
| Oufs | 4 |
| Lait | 500 ml |
| Sel | 1 pincée |
| Beurre fondu | 50 g |

Préparation

1. Mélanger la farine et le sel dans un saladier.
2. Casser les oeufs au centre et mélanger.
3. Verser le lait **peu à peu**, sans cesser de remuer.
4. Ajouter le beurre fondu.
5. Laisser reposer une heure.
6. Cuire dans une poêle chaude, une minute par face.

L'ordre des opérations

```
graph LR; A[Farine et sel] --> C[Pâte]; B[Oufs] --> C; C --> D[Lait, peu à peu]; D --> E[Repos, 1 h]; E --> F[Cuisson];
```

La pâte se conserve 24 heures au réfrigérateur.

Aperçu du `recette.md` du dossier. Le diagramme n'est pas une image : il est décrit en six lignes dans le fichier, et dessiné à l'affichage.