

```

<!DOCTYPE html>
<html lang="fr-FR">
  <head>
    <meta charset="utf-8" />
    <title>Cours Listes en HTML, des recettes provençales</title>
  </head>
  <body>
    <div id="container">
      <header>
        <!-- titre -->
        <h1>Recettes provençales</h1>
      </header>
      <nav></nav>
      <section>
        <!-- sous titre -->
        <h2>Le papeton d'aubergines</h2>

        <!-- Codage de la Première liste (1) ordonnée -->
        <ol>
          <li>Ingrédients
            <!-- Emplacement réservé pour la sous-liste (2) non
            ordonnée des ingrédients -->

          </li>
          <li>Préparation
            <!-- Emplacement réservé pour la sous-liste (3)
            ordonnée des phases de préparation -->

          </li>
          <li>Réalisation
            <!-- Emplacement réservé pour la sous-liste (4)
            ordonnée des phases de réalisation -->

          </li>
          <li>Suggestions
            <!-- Emplacement réservé pour la sous-liste (5) non
            ordonnée des suggestions -->

          </li>
        </ol>
      </section>
      <footer></footer>
    </div>
  </body>
</html>

<!-- Codage de la sous-liste (2) non ordonnée des ingrédients -->
  <ul>
    <li>1,5 kg d'aubergines</li>

```

```

        <li>4 oeufs</li>
        <li>2 oignons</li>
        <li>4 gousses d'ail</li>
        <li>Sel</li>
        <li>Poivre</li>
        <li>Thym</li>
        <li>Laurier</li>
        <li>Huile d'olive</li>
    </ul>

<!-- Codage de la sous-liste (3) ordonnée des phases de préparation -->
    <ol>
        <li>Eplucher et couper les aubergines en gros dés</li>
        <li>Eplucher et émincer les oignons, l'ail.</li>
        <li>Huiler un moule à flan</li>
    </ol>

<!-- Codage de la sous-liste (4) ordonnée des phases de réalisation -->

    <ol>
        <li>Faire revenir l'oignon dans 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter les aubergines,
puis l'ail, le thym et le laurier. Saler, poivrer. Remuez souvent.</li>
        <li>Lorsque les aubergines sont fondantes, les écraser à l'aide d'une fourchette. Ajouter
les oeufs battus en omelette. Vérifier l'assaisonnement.</li>
        <li>Mettre cette préparation dans un moule à flan et faire cuire au bain marie, à four
modéré 180°, environ 35 minutes.</li>
    </ol>

<!-- Codage de la sous-liste (5) non ordonnée des suggestions -->
    <ul>
        <li>Démouler le papeton d'aubergine et le servir nappé de sauce tomate bien
relevée ;</li>
        <li>Peut se consommer chaud ou froid</li>
    </ul>

```

Remettez par copier-coller les sous-listes à leur place (emplacements réservés dans la liste (1) principale). Vous aurez le bloc complet de la recette.

```

<!DOCTYPE html>
<html lang="fr">
    <head>
        <meta charset="utf-8" />
        <title>Cours Listes en xHTML, des recettes provençales</title>
    </head>
    <body>

```

```

<div id="container">
  <header>
    <!-- titre -->
    <h1>Recettes provençales</h1>
  </header>
  <nav></nav>
  <section>
    <!-- sous titre -->
    <h2>Le papeton d'aubergines</h2>

    <ol>
      <li>Ingrédients
        <!-- Emplacement réservé pour la sous-liste (2) non
        ordonnée des ingrédients -->
        <ul>
          <li>1,5 kg d'aubergines</li>
          <li>4 oeufs</li>
          <li>2 oignons</li>
          <li>4 gousses d'ail</li>
          <li>Sel</li>
          <li>Poivre</li>
          <li>Thym</li>
          <li>Laurier</li>
          <li>Huile d'olive</li>
        </ul>
      </li>
      <li>Préparation
        <!-- Emplacement réservé pour la sous-liste (3)
        ordonnée des phases de préparation -->
        <ol>
          <li>Eplucher et couper les aubergines en gros
          dés</li>
          <li>Eplucher et émincer les oignons, l'ail.</li>
          <li>Huiler un moule à flan</li>
        </ol>
      </li>
      <li>Réalisation
        <!-- Emplacement réservé pour la sous-liste (4)
        ordonnée des phases de réalisation -->
        <ol>
          <li>Faire revenir l'oignon dans 4 cuillères à
          soupe d'huile d'olive. Ajouter les aubergines, puis l'ail, le
          thym et le laurier. Saler, poivrer. Remuez souvent.</li>

```

Lorsque les aubergines sont fondantes, les écraser à l'aide d'une fourchette. Ajouter les oeufs battus en omelette. Vérifier l'assaisonnement.

Mettre cette préparation dans un moule à flan et faire cuire au bain marie, à four modéré 180°, environ 35 minutes.

Suggestions

<!-- Emplacement réservé pour la sous-liste (5) non ordonnée des suggestions -->

Démouler le papeton d'aubergine et le servir nappé de sauce tomate bien relevée ;

Peut se consommer chaud ou froid

</section>

<footer></footer>

</div>

</body>

</html>