



R 1.02

2025 - 2026

Développement d'interfaces web

TP n° 1 Bases du HTML



ANNE Jean-François

Le but de ce TP est de créer vos premières pages WEB.

A. 1^{ère} Page web

- Ouvrez votre éditeur de texte préféré. Et tapez le texte suivant :

```
<!DOCTYPE html>
<html lang="fr">
  <head>
    <meta charset="UTF-8">
    <title>Ma première page</title>
  </head>

  <body>

    <!-- Ceci est un commentaire, il ne
    sera pas affiché dans le navigateur -->

    <h1>Mon premier titre</h1>
    <p> Mon premier paragraphe.</p>

  </body>
</html>
```

- Sauvegardez votre fichier sous le nom ex1.html.
- Ouvrez-le avec votre navigateur préféré, et vous devriez obtenir ceci :



B. 2^{ème} Page web

- Ouvrez votre éditeur de texte préféré, et insérez le texte du fichier recette houmous.txt, que vous avez téléchargé.
- Enregistrez votre fichier en index.html ou recette houmous.html.
- Ajouter les balises HTML afin d'obtenir le visuel suivant :

Recette rapide de houmous

Cette recette fait un houmous rapide et savoureux, sans gâchis. Il a été adapté d'un certain nombre de recettes différentes que j'ai lues au fil des ans.



Le houmous

Le houmous est une délicieuse pâte épaisse utilisée dans les plats grecs et du Moyen-Orient. Il est très savoureux avec de la salade, des viandes grillées et des pains pitta.

Ingredients

- 1 can (400g) de pois chiches (haricots garbanzo)
- 175g de tahini
- 6 tomates séchées
- Un demi-poivron rouge
- Une pincée de poivre de Cayenne
- 1 gousse d'ail
- Un soupçon d'huile d'olive

Instructions

1. Ôter la peau de l'ail et le hacher grossièrement.
2. Enlever les graines et la tige du poivron, le hacher grossièrement.
3. Mettre tous les ingrédients dans un robot mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte.
 - Si vous voulez un houmous grenu, ne le mixez pas trop longtemps.
 - Si vous voulez un houmous lisse, mixez-le plus longtemps.

Pour des saveurs différentes, vous pouvez aussi ajouter en petit proportions :

- du citron et de la coriandre,
- du piment,
- du citron vert et de chipotle,
- de l'harissa et de la menthe,
- des épinards et de fromage feta.

Expérimentez et voyez ce que vous aimez ;-) !

Conservation

- Réfrigérer le houmous fini dans un contenant scellé. Vous devriez pouvoir l'utiliser pendant environ une semaine après l'avoir fait. S'il commence à devenir pétillant, vous devriez certainement le jeter.
- Le houmous supporte la congélation ; vous devrez le décongeler et l'utiliser en quelques jours.

© 2022 JF ANNE

Source : <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/309902-houmous>

- Ajouter un copyright : « © Copyright » puis votre nom, prénom, N° TD et N° TP, à la fin de votre page web.
- Ajoutez le texte « Source : » puis un lien vers la page web source de la recette
- Vous pouvez aussi mettre un lien sur l'image pour aller vers la recette d'origine.
- Vous pouvez aussi ajouter une info-bulle au survol de l'image avec la souris.
- Vérifiez si votre page web respecte la norme et ne contient pas d'erreurs sur le site :
 - <https://validator.w3.org/>
- Imprimez votre page web en fichier PDF

C. Webographie :

- https://developer.mozilla.org/fr/docs/Learn/Getting_started_with_the_web/HTML_basics
- <https://www.codeur.com/tuto/html/creer-personnaliser-listes-html/>
- <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/309902-houmous>
- <https://jaetheme.com/balises-html5/>
-