

## Traitement de texte : les bordures, reproduire la mise en forme

# CRUMBLE AUX FRUITS

(titre : Times New Roman 14, position : échelle 200%, étendu 7pts)

Pour 6 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

(centré, bordures 2,5pts, surligner gris 20%)

### INGRÉDIENTS :

200 g de farine

200 g de beurre

150 g de sucre

500 g de fruits

(titre : petites maj taille 16, retr G 2,6 cm, retr D 6 cm, centré, bords 1 pt, ombre grise à 0,05cm)

1. Dans une jatte, mélanger la farine, le beurre et le sucre à la main en émiettant bien pour obtenir une espèce de chapelure. Laisser reposer.

(pas de n°, retrait G 0,5 cm, retr D 0,5 cm, bords doubles 1,1pt grises, esp. avec le texte 0,5 cm)

2. Pendant ce temps, éplucher les fruits. Si vous utilisez des pommes, des pêches ou des prunes, il est préférable de préparer une compote. Les fruits rouges s'emploient crus ou décongelés.

(utiliser le pinceau)

3. Disposer les fruits dans le fond d'un moule allant au four, puis émietter la pâte sur le dessus, mais sans tasser.

(utiliser le pinceau)

4. Mettre au four (thermostat 8, 240°) pendant 25 minutes environ en surveillant la cuisson. Dès que le crumble est bien doré, baisser le four pour terminer la cuisson.

(utiliser le pinceau)

5. Se déguste chaud avec de la crème fraîche ou froid avec de la crème anglaise.

(utiliser le pinceau)

❧❧❧ (lettre e en wingdings2, retraits G et D : 0, centré)