

## Word : tabulation, puces, numérotation, image, bordure de page

### **Consignes (marges 2cm partout) :**

1. Télécharger le fichier « Crumble brut.txt » sur le site [www.formettic.be](http://www.formettic.be) (paragr 7bis)
2. Titre : TNR 16, échelle 200%, espacement étendu 4 pts
3. Ajouter les caractères spéciaux (Wingdings sous-ensemble Latin-1), tabul à 5 et 10cm
4. Ajouter une puce à chaque ligne d'ingrédients et la numérotation pour la préparation
5. Placer une bordure de page (1pt autour, grise) et une image trouvée sur internet
6. Si nécessaire ajuster l'adaptation (habillage) de l'image
7. Enregistrer sous Crumble-puces.doc ou .odt et montrer au formateur.

# **CRUMBLE AUX FRUITS**

✋ Pour 6 personnes

⌚ Préparation : 15 min.

⌚ Cuisson : 25 min.

### Ingrédients :

- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 150 g de sucre
- 500 g de fruits

### Préparation :

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 ;
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 ;
3. Disposer les fruits dans le fond d'un moule allant au four, puis émietter la pâte sur le dessus, mais sans tasser ;
4. Mettre au four (th; 8, 240° )pendant 25 minutes environ en surveillant la cuisson;Des que le crumble est bien doré; baisser le four pour terminer la cuisson ;
5. Se déguste chaud avec de la crème fraîche ou froid avec de la crème anglaise.

### Présentation :

