

OO4 / LO4 : puces et numéros

Consignes :

1. Rechercher sur Internet 4 recettes :
Gratin de courgettes, Salade de champignons aux herbes de provence, Tarte au fromage blanc, Fondant au chocolat
2. Copier / coller les textes dans votre traitement de texte
3. Polices Cambria 20 et 14, Cooper Black 13, Webdings 14 (sous-ensemble : Zone à usage privé) et Bodoni MT
4. Appliquer un arrière-plan de couleur aux titres
5. Pour chaque recette, créer une liste à puces-image, une liste numérotée et insérer une ligne horizontale (simple, rouge, puis bleue)
6. Regarder l'aperçu avant impression, montrez au formateur puis enregistrer sous le nom Recettes.

Recettes

Gratin de courgettes



Ingrédients (4 personnes) :

1 kg de courgettes
50 cl de crème fraîche
200 g de gruyère râpé
sel, poivre

1. Lavez les courgettes, les essuyer et les éplucher en laissant des petites bandes de peau (c'est plus esthétique) et les couper en rondelles
2. Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole ; lorsque l'eau bout, plongez les courgettes pendant 15 minutes
3. Allumez le four à th.6 (200°C)
4. Égouttez-les courgettes avant de les enfourner
5. Dans un saladier, mélangez l'œuf, la crème fraîche et une bonne pincée de sel et de poivre selon vos goûts
6. Versez la préparation dans un moule à gratin beurré, ajoutez du gruyère par-dessus et mettez au four pendant 45 min
7. Servez votre gratin de courgettes simple et savoureux sans plus attendre.

Source : <http://www.cuisineaz.com/recettes/gratin-de-courgettes-simple-49574.aspx>

Salade de champignons aux herbes de Provence



Ingrédients (4 personnes) :

500 g de champignons
herbes de Provence
3 tomates séchées à l'huile
1 gousse d'ail;
persil frais
huile d'olive
paprika
vin blanc
jus de citron
salade de mesclun

1. Nettoyez les champignons, puis sur une planche de cuisine, découpez-les en fines lamelles
2. Épluchez l'ail, puis réduisez-le en purée
3. Dans une sauteuse au feu, faites sauter les champignons avec la purée d'ail
4. Entre-temps, ciselez le persil frais
5. Découpez les tomates finement en morceaux et mettez-les sur les champignons
6. Ajoutez 2 c. à soupe d'herbes de Provence, 1 c. à soupe de paprika, 2 c. à soupe de persil et arrosez d'un verre de vin blanc
7. Laissez mijoter le tout jusqu'à ce que l'eau s'évapore totalement
8. Durant la cuisson, découpez le parmesan en copeaux, puis mettez dans un plat
9. Hors du feu, laissez refroidir, et un peu de jus de citron
10. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre
11. Servez accompagné d'une petite salade de mesclun agrémentée de quelques copeaux de parmesan.

Source : http://www.cuisineaz.com/recettes/recherche_v2.aspx?recherche=salade-de-champignons#mxO9EI5dsXA3cxW8.99

OO4 / LO4 : puces et numéros

Tarte au fromage blanc



Ingrédients (6 personnes) :

Pour la pâte : 1 oeuf ; 200 g de beurre ; 150 g de farine ; 1 pincée de sel ;
Pour la garniture : 250 g de fromage blanc ; 250 g de crème fraîche ; 4 oeufs ;
150 g de farine ; 2 sachets de sucre vanille ; 250 g de sucre.

1. Mélangez l'oeuf, le beurre, le sel et la farine pour avoir une pâte
Laissez reposer 1 heure au frigo
2. Séparez les 4 blancs des jaunes d'oeufs
3. Mélangez la crème, le fromage blanc, le sucre, la farine, les jaunes
d'oeufs et le sucre vanillé.
4. Montez les blancs en neige et mélangez -les délicatement à la
préparation
5. Beurrez un moule, versez la pâte et versez le mélange au fromage
blanc
6. Enfournez pendant 20 min. Laissez refroidir.

Source : <http://www.cuisineaz.com/recettes/tarte-au-fromage-blanc-simple-14103.aspx>

Fondant au chocolat



Ingrédients (4 personnes) :

- ✓ 150 g de chocolat à pâtisser
- ✓ 50 g de farine
- ✓ 100 g de sucre en poudre
- ✓ 125 g de beurre mou
- ✓ 3 oeufs entiers
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 1 sachet de levure

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux et le beurre dans une
casserole au bain-marie

OO4 / LO4 : puces et numéros

3. Pendant ce temps, battez les oeufs entiers avec le sucre en poudre et le sucre vanillé dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse
4. Quand le chocolat fondu est bien fondu, ajoutez-le dans la préparation puis additionnez avec la farine et la levure chimique. Remuez bien le mélange jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène
5. Beurrez un moule à gâteau- et versez-y la pâte au chocolat
6. Enfournez et faites cuire le fondant au chocolat pendant 20 à 30 minutes, en vérifiant la cuisson avec la pointe d'un couteau
7. A la sortie du four, laissez tiédir le fondant au chocolat sur une grille puis démoulez-le sur un plat de service
8. Servez le fondant au chocolat tiède dans les assiettes et accompagnez-le d'une crème anglaise ou d'une glace à la vanille
9. Dégustez aussitôt pour le dessert.

Source : <http://www.cuisineaz.com/recettes/fondant-au-chocolat-comme-chez-le-boulangier-33015.aspx>