Consignes :

Mise en forme : polices et attibuts :

Titre : Polices Cambria 28, appliquer l’effet de texte nr 12 (remplissage : noir, couleur de texte 1, contour blanc, couleur d’arrière-plan 1, ombre marquée bleu, couleur d’accentuation 5), centrer, espacment après : 12 pts

Nom de la recette : Polices Cooper Black 20, appliquer l’effet de texte nr 4 (remplissage Or, couleur d’accentuation 4, biseau souple) avec trame de fond : bleu accentuation 1 plus sombre 50%

Textes des recettes : Polices Cambria 14 ;

Créer des listes comme dans le résultat demandé :

Pour les ingrédients : avec des puces-image (téléchargées) ;

Pour les étapes de préparation : avec une numérotation ;

Enregistrer sous le nom Exercice 10b résolu (Recettes).docx.

Recettes

Gratin de courgettes

Ingrédients (4 personnes) :

1 kg de courgettes

50 cl de crème fraîche

200 g de gruyère râpé

Sel, poivre

Lavez les courgettes, les essuyer et les éplucher en laissant des petites bandes de peau (c'est plus esthétique) et les couper en rondelles

Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole ; lorsque l'eau bout, plongez les courgettes pendant 15 minutes

Allumez le four à th.6 (200°C)

Égouttez-les courgettes avant de les enfourner

Dans un saladier, mélangez l'œuf, la crème fraîche et une bonne pincée de sel et de poivre selon vos goûts

Versez la préparation dans un moule à gratin beurré, ajoutez du gruyère par-dessus et mettez au four pendant 45 min

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

Nettoyez les champignons, puis sur une planche de cuisine, découpez-les en fines lamelles

Épluchez l’ail, puis réduisez-le en purée

Dans une sauteuse au feu, faites sauter les champignons avec la purée d’ail

Entre-temps, ciselez le persil frais

Découpez les tomates finement en morceaux et mettez-les sur les champignons

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

Laissez mijoter le tout jusqu’à ce que l’eau s’évapore totalement

Durant la cuisson, découpez le parmesan en copeaux, puis mettez dans un plat

Hors du feu, laissez refroidir, et un peu de jus de citron

Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre

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

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.

Mélangez l'oeuf, le beurre, le sel et la farine pour avoir une pâte

Laissez reposer 1 heure au frigo

Séparez les 4 blancs des jaunes d'oeufs

Mélangez la crème, le fromage blanc, le sucre, la farine, les jaunes d'oeufs et le sucre vanillé.

Montez les blancs en neige et mélangez -les délicatement à la préparation

Beurrez un moule, versez la pâte et versez le mélange au fromage blanc

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

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux et le beurre dans une casserole au bain-marie

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

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

Beurrez un moule à gâteau- et versez-y la pâte au chocolat

Enfournez et faites cuire le fondant au chocolat pendant 20 à 30 minutes, en vérifiant la cuisson avec la pointe d’un couteau

A la sortie du four, laissez tiédir le fondant au chocolat sur une grille puis démoulez-le sur un plat de service

Servez le fondant au chocolat tiède dans les assiettes et accompagnez-le d’une crème anglaise ou d'une glace à la vanille

Dégustez aussitôt pour le dessert.

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