

Exercice - Recette de la pâte à crêpes

- Ouvrez un nouveau document Word
- Procédez à la mise en page du document – 1cm autour de la page
- **Enregistrez** votre document : **La pâte à crêpes**
- Tapez le titre : **Préparation de la pâte à crêpes** – police : arial black – taille 14 – centré et en gras. Le titre doit avoir un espacement de 12 pts avant et après.
- Tapez un sous-titre : **Quantité pour 20 crêpes** – police : arial black – taille 12 – aligné à gauche et en italique. Le sous-titre doit avoir un espacement de 6 pts avant et après.
- Tapez la liste ci-dessous :
 - 250g de farine
 - 6 oeufs
 - 1/2l de lait
 - 1 pincée de sel
- 1 cuillerées à soupe d'huile
- 1 cuillerée à café de vanille en poudre
- Sélectionnez la liste que vous venez de créer, puis ajoutez des puces
- Tapez un sous titre : **Ustensile** – police : arial black – taille 12 – aligné à gauche et en italique. Le sous-titre doit avoir un espacement de 6 pts avant et après.
- Tapez la liste ci-dessous :
 - Une terrine
 - Un bol
 - Une spatule
 - Une pêle

→ Tapez le texte ci-dessous :

Je verse la farine tamisée dans la terrine et je creuse une fontaine

J'y ajoute les ingrédients dits solides : sel et la vanille en poudre

J'ajoute un oeuf, je le casse dans un bol à part, et je mélange en douceur pour éviter de faire des grumeaux. Je procède de la même façon pour les oeufs suivants.

J'ajoute ensuite le lait.

→ Le texte doit avoir un retrait de paragraphe de 1 cm à droite et à gauche puis un interligne de 1,5

→ Insérez l'image « lait.gif » à droite de la liste des ingrédients

→ Insérez l'image « bol.gif » à droite de la liste des ustensiles

→ Insérez l'image « spatule.gif » à droite de la liste des ustensiles.

→ Réduisez l'image de telle sorte qu'elle s'insère au-dessus du bol

→ Groupez les deux images.

→ Insérer l'image « crepe.gif » en dessous du texte, le centrez

→ Rajoutez une bulle au dessin et tapez le texte dans la bulle : C'est bon

→ Insérez une bordure autour de votre recette.

→ Enregistrez votre fichier

Vous devez obtenir ceci:

Préparation de la pâte à crêpes

Quantités pour 20 crêpes :

- 250g de farine
- 6 œufs
- 1/2l de lait
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerées à soupe d'huile
- 1 cuillerée à café de vanille en poudre



Ustensile :

- Une terrine
- Un bol
- Une spatule
- Une poêle



*Je verse la farine tamisée dans la terrine et je creuse une fontaine
J'y ajoute les ingrédients dits solides : sel et la vanille en poudre
J'ajoute un œuf, le casser dans un bol à part, et je mélange en
douceur pour éviter de faire des grumeaux : procédez de même pour
les œufs suivants. J'ajoute ensuite le lait.*



C'est Bon