

OpenOffice Writer

niveau 1

EXERCICE 4

Données pédagogiques

Saisie du texte au kilomètre

Enregistrement du texte

Mise en forme du texte (gras, italique, etc.)

Bordure et trame

Exercice

Reprendre la recette de l'exercice 2 et modifiez la mise en forme pour agrémenter la recette en ajoutant des bordures et trames.

Bourdelots de Lisieux

Ingrédients :

6 pommes, 200 g de farine, 200 g de beurre mou, 100 g de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 70 g de sucre glace, 6 cuillères à café de Calvados, 1 rouleau de pâte feuilletée prête à l'emploi

Préparer la pâte feuilletée :

Verser la farine sur la table. Faire un puits et verser 1 verre d'eau, 1 pincée de sel et pétrir. Aplatir la pâte au rouleau pour que les bords soient plus minces que le centre. Beurrer le centre de 150 g de beurre en pommade. Rabattre les bords sur le beurre et étendre la pâte en rectangle de 1 cm d'épaisseur, 3 fois plus long que large. Replier la pâte en 3. Faire pivoter d'un quart de tour et étendre la pâte de la même façon. Laisser reposer 15 mn. Recommencer 4 fois la même opération en tournant toujours du même côté.

Eplucher les pommes, vider le centre sans crever le fond. Faire fondre doucement 50 g de beurre au bain-marie et le verser dans chaque pomme.

Etaler la pâte feuilletée et découper 6 carrés assez grands pour contenir une pomme. Saupoudrer de sucre le centre des carrés et placer les pommes au milieu. Saupoudrer largement de sucre sur les côtés et dans le creux des pommes. Ajouter le Calvados dans chacune d'elle. Mouiller un bord de la pâte et enfermer soigneusement les pommes. Bien coller la pâte sur les pommes.

Dorer au jaune d'œuf et disposer sur une plaque graissée. Cuire 45 mn à four moyen.

Saupoudrer de sucre glace en fin de cuisson. Servir tiède.