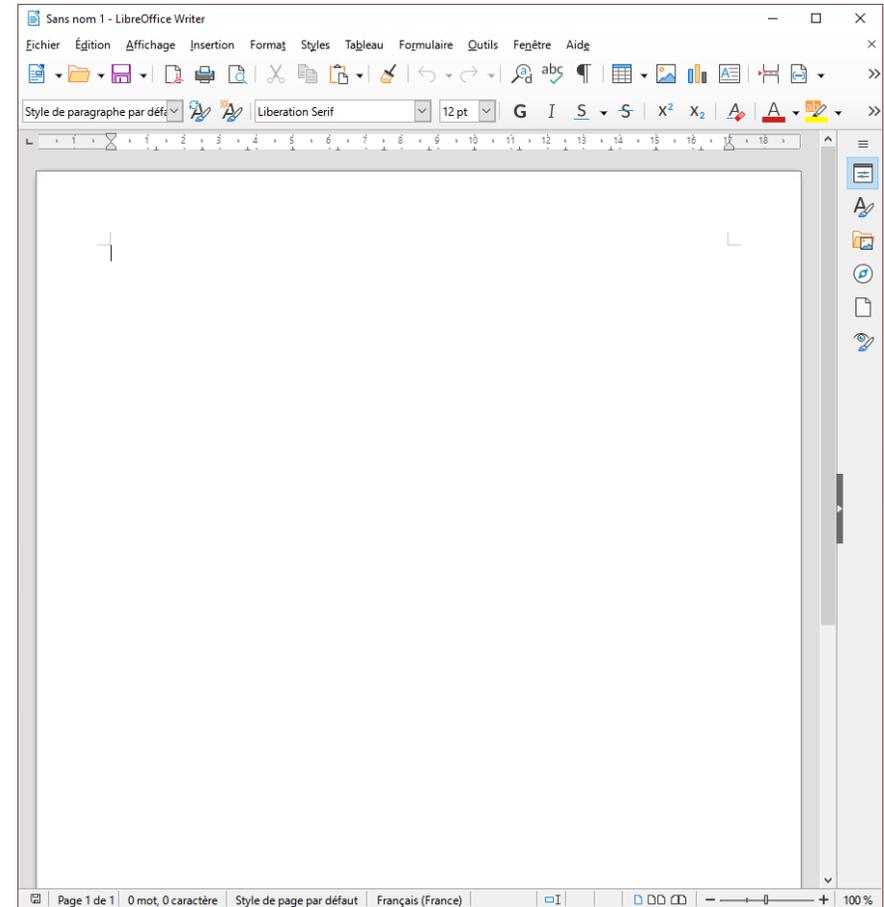
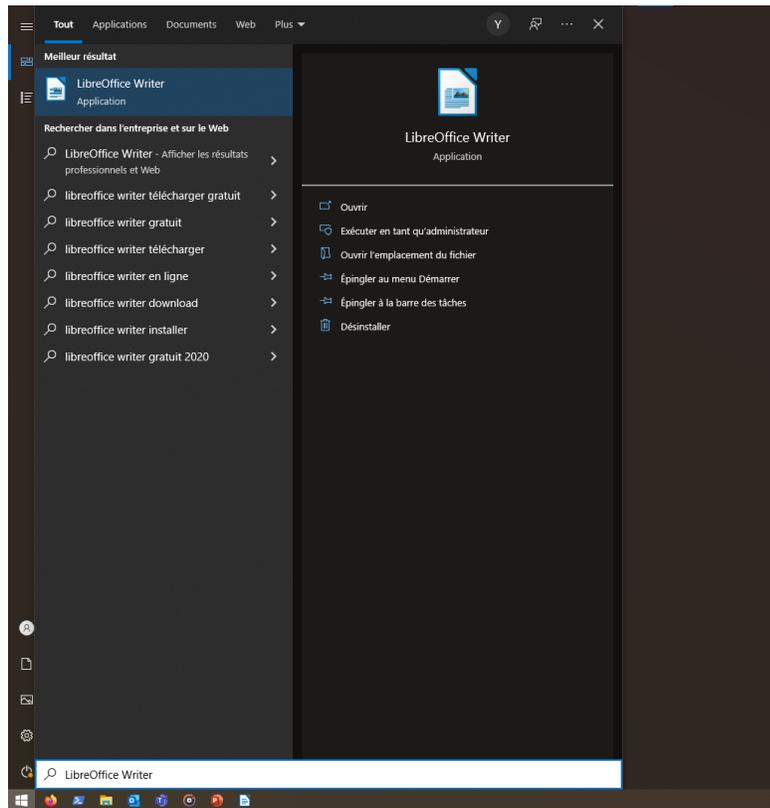


Rédiger une recette

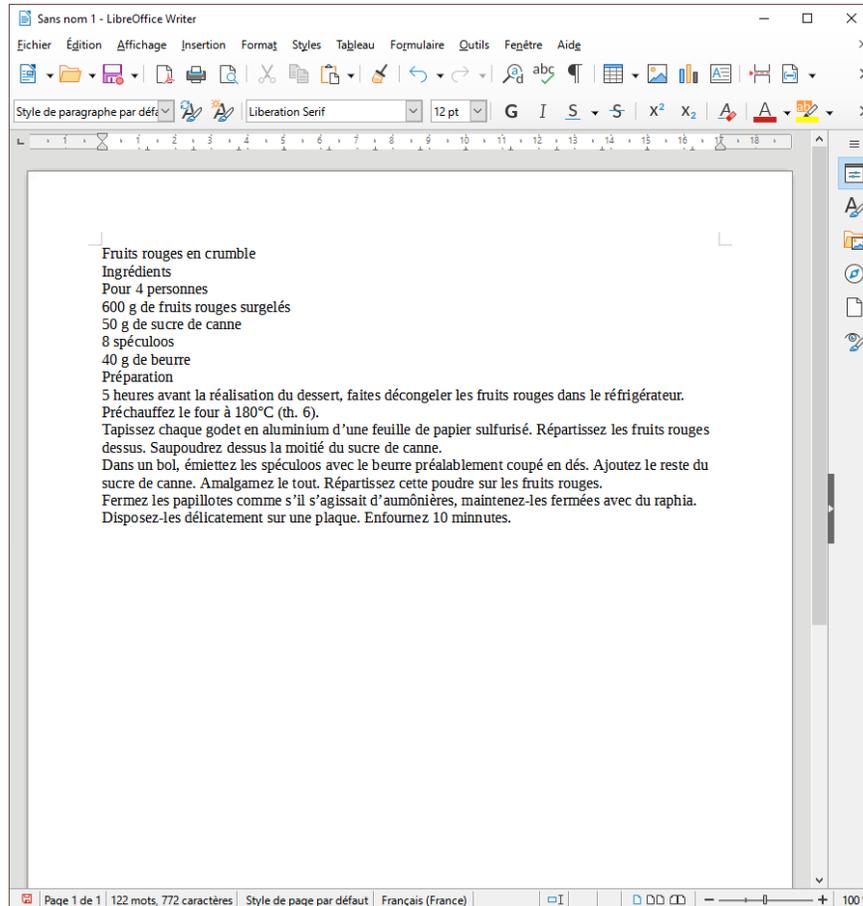
Avec LibreOffice Writer

Ouvrir LibreOffice Writer



Cliquer sur le menu démarrer et écrire au clavier « LibreOffice Writer »

Saisir le texte de la recette



Quelques liens utiles :

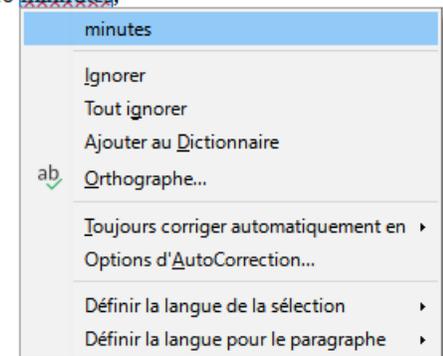
- [Utiliser le clavier](#)
- [Mémo des caractères spéciaux](#)
- [Les règles de typographie](#)

Corriger les fautes

Les fautes d'orthographe sont signalées par une petite vague rouge sous le mot concerné.

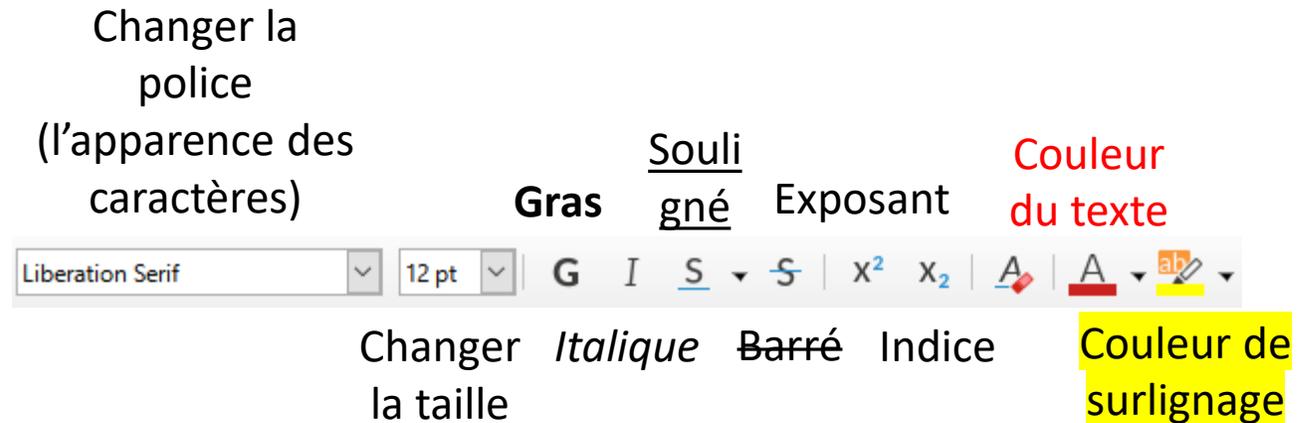
On peut soit corriger soi-même la faute, ou faire clic-droit sur le mot pour utiliser une suggestion de correction, en cliquant gauche dessus.

5 heures avant la réalisation du dessert, faites décongeler les fruits rouges dans le réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Tapissez chaque godet en aluminium d'une feuille de papier sulfurisé. Répartissez les fruits rouges dessus. Saupoudrez dessus la moitié du sucre de canne. Dans un bol, émiettez les spéculoos avec le beurre préalablement coupé en dés. Ajoutez le reste du sucre de canne. Amalgamez le tout. Répartissez cette poudre sur les fruits rouges. Fermez les papillotes comme s'il s'agissait d'aumônières, maintenez-les fermées avec du raphia. Disposez-les délicatement sur une plaque. Enfourez 10 minutes,



1. Mise en forme

1.1. Mettre en forme manuellement

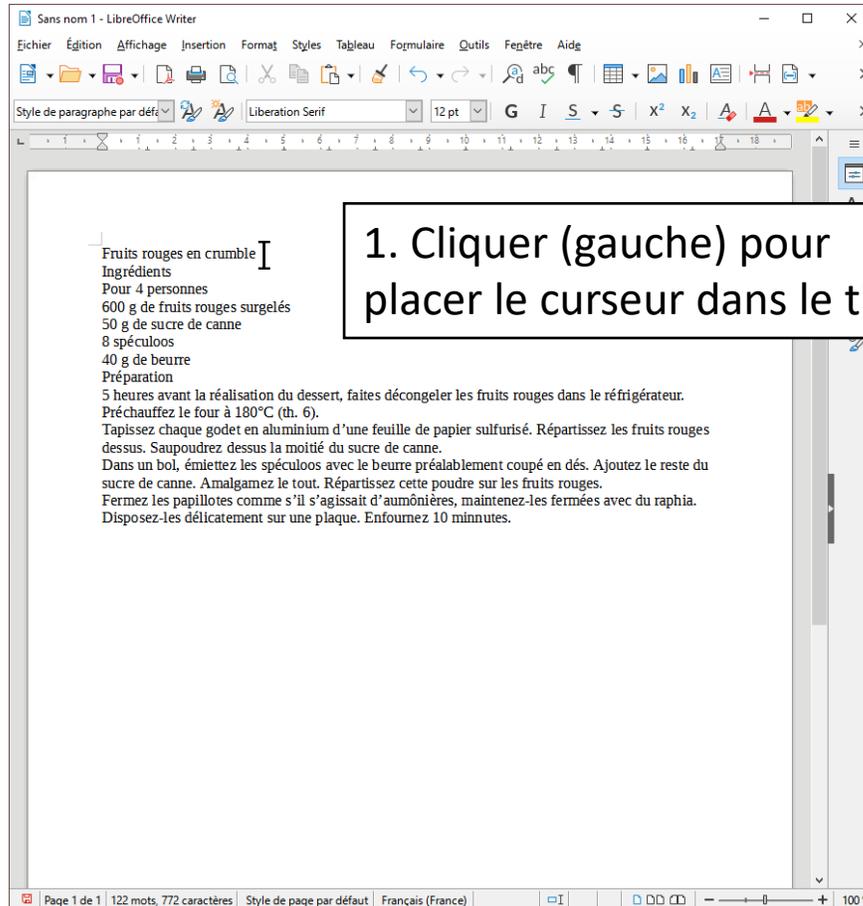


1. Sélectionner le texte à mettre en forme
2. Changer une option de cette barre d'outil

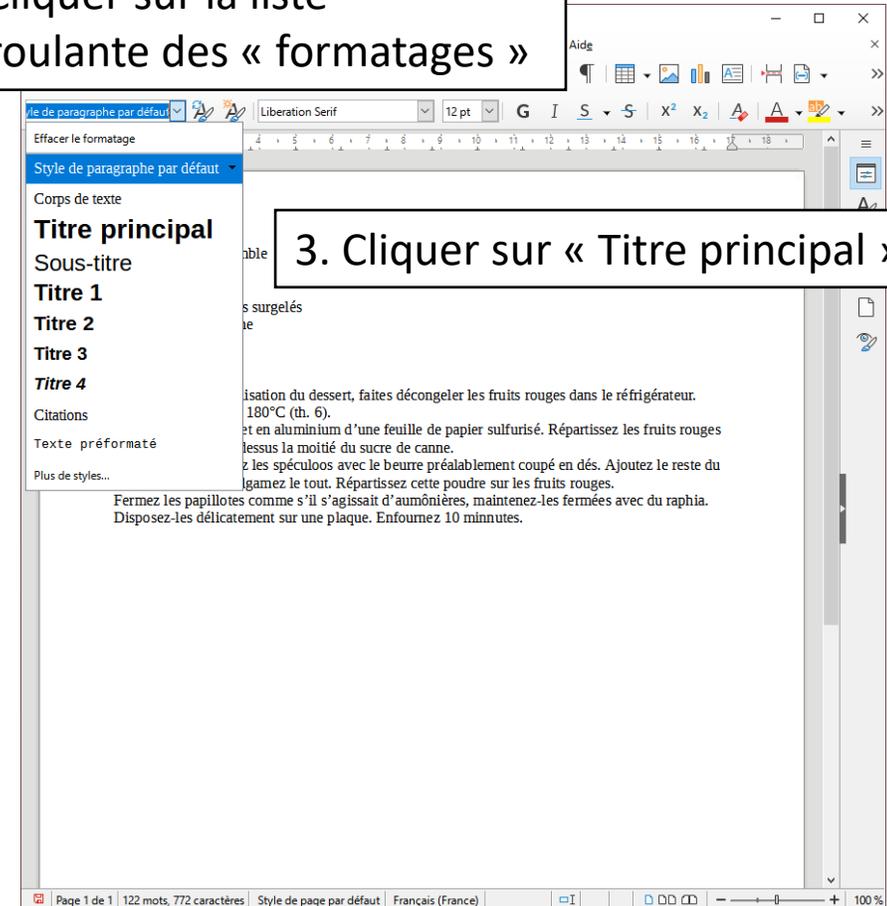
Toutes ces modifications, et bien plus encore, sont accessibles via le menu « **Format** »

1.2. Utiliser des styles prédéfinis

Le style « Titre principal »

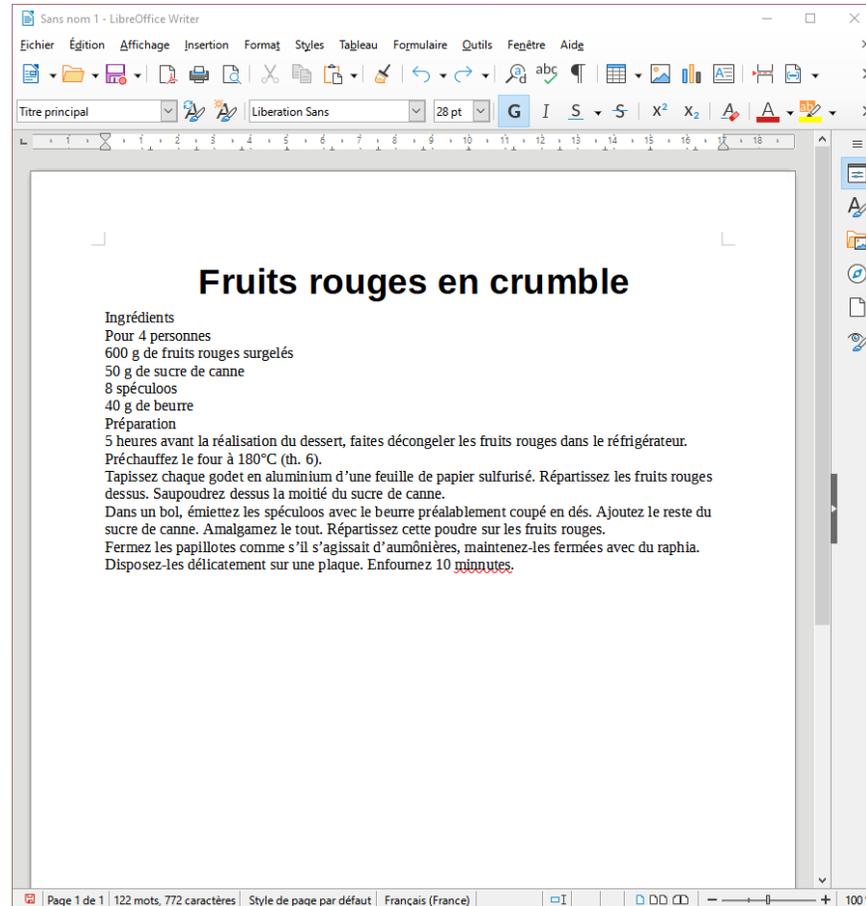


2. Cliquer sur la liste déroulante des « formatages »



1.2. Utiliser des styles prédéfinis

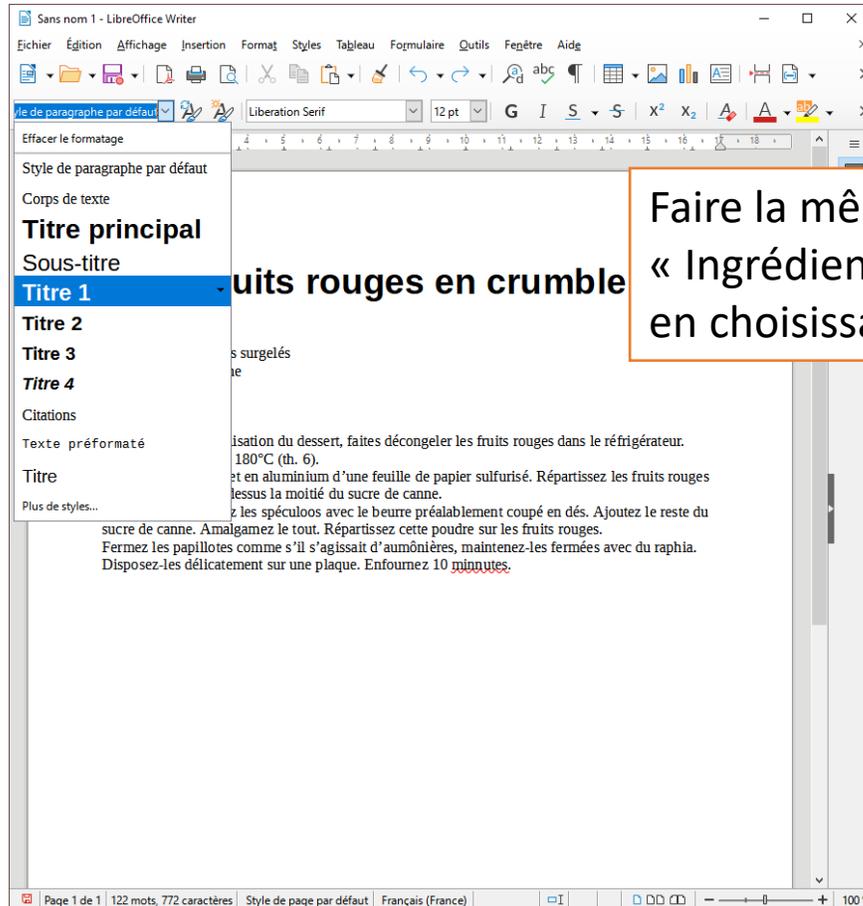
Le style « Titre principal »



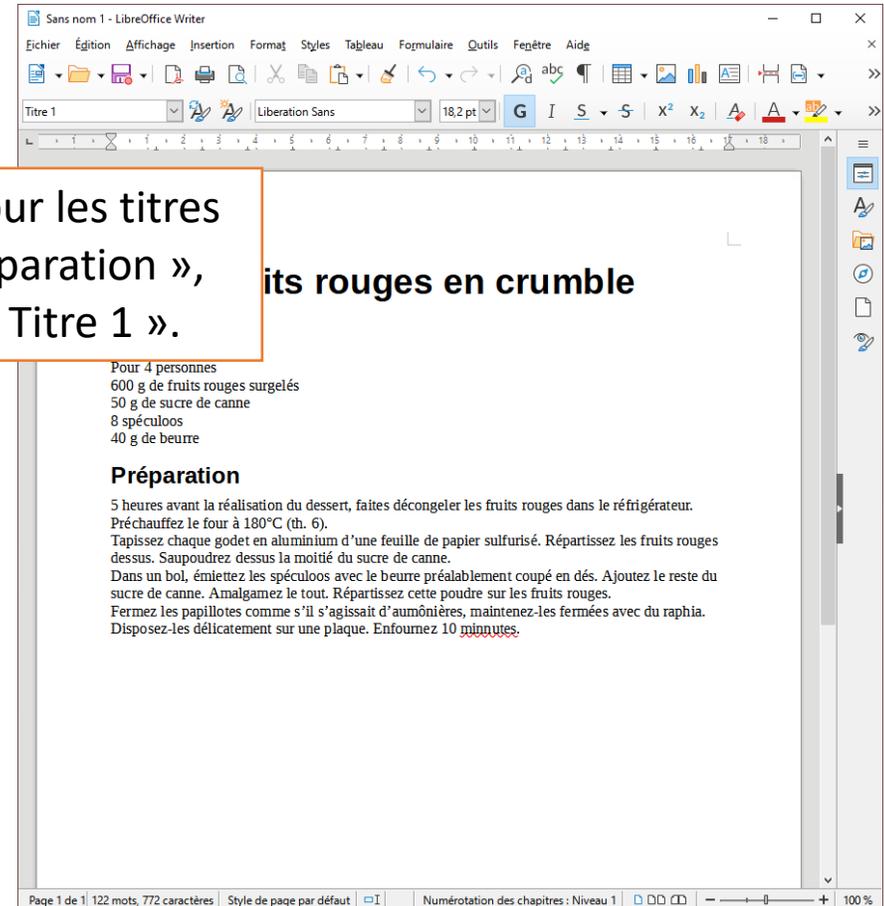
Le formatage par défaut change la police, augmente la taille à 28, met le texte en gras et au centre.

1.2. Utiliser des styles prédéfinis

Le style « Titre 1 »



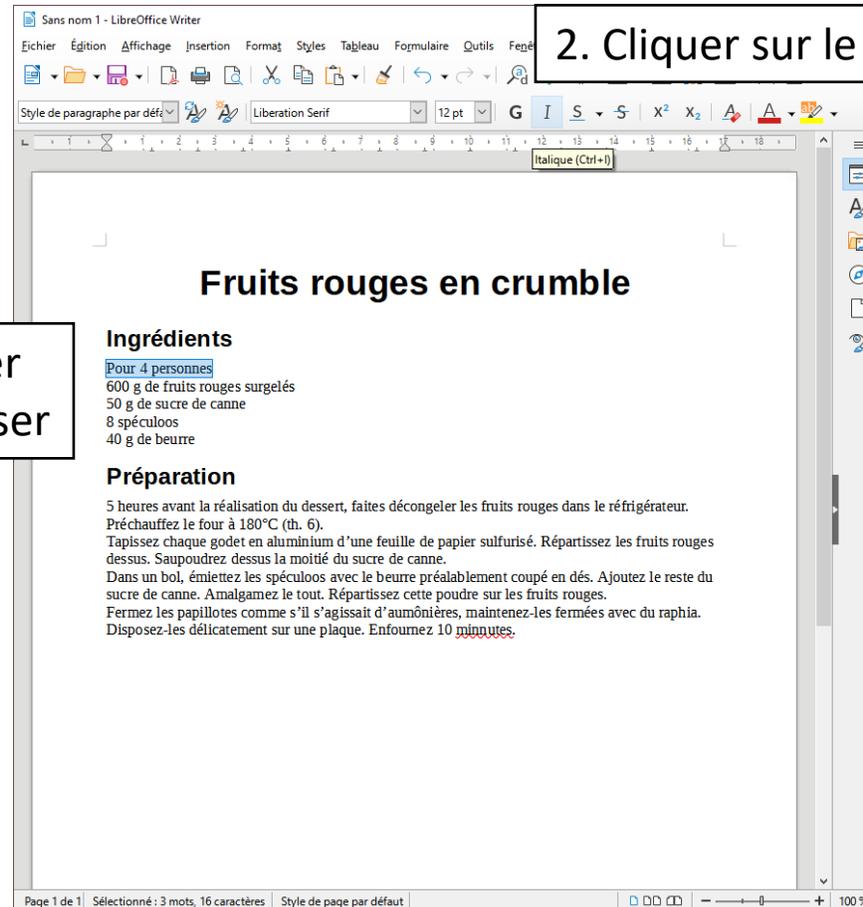
Faire la même chose pour les titres « Ingrédients » et « Préparation », en choisissant le style « Titre 1 ».



1.3. Mettre du texte en italique

1. Sélectionner la ligne à styliser

2. Cliquer sur le bouton *I*



1.4. Utiliser une liste à puce

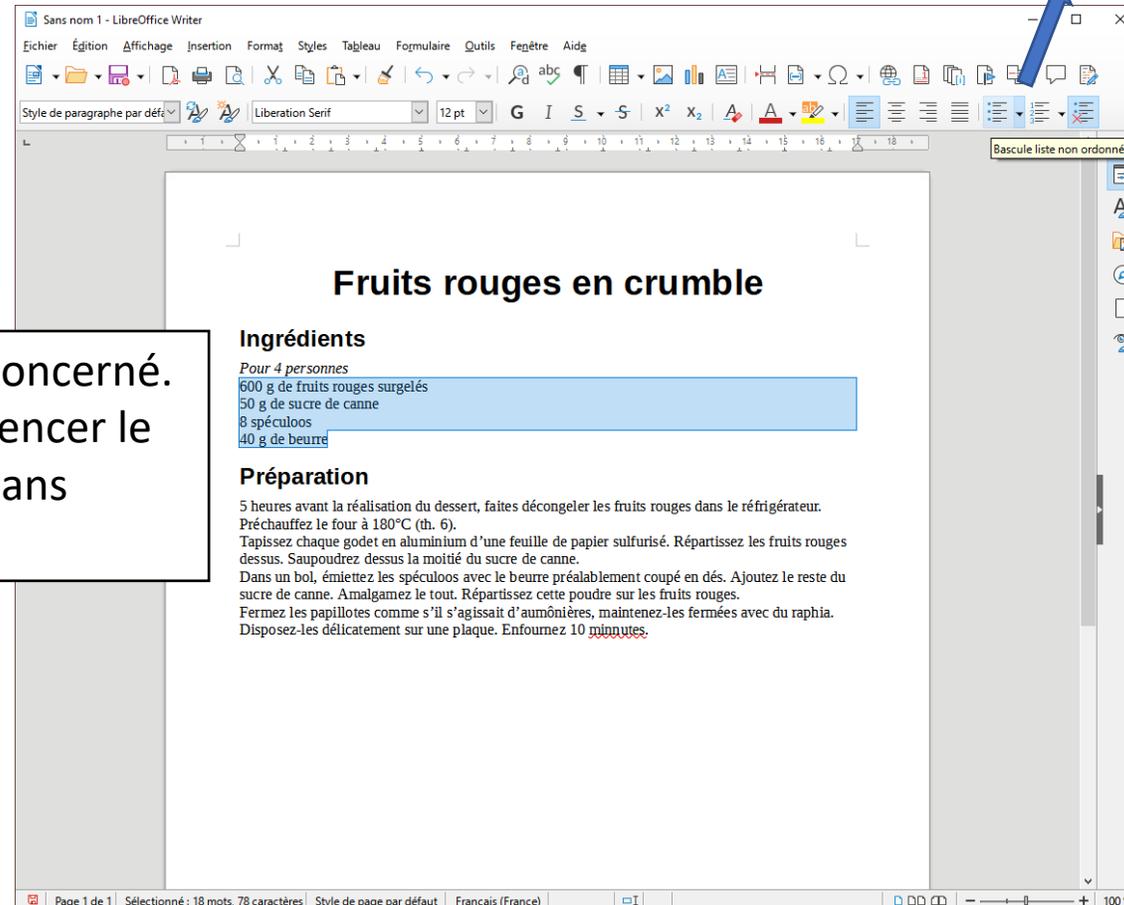
2. Cliquer sur le bouton « liste » de son choix

Liste non-ordonnée Liste ordonnée

Pour plus de choix dans l'apparence de la liste, utiliser le petit menu en cliquant sur la flèche

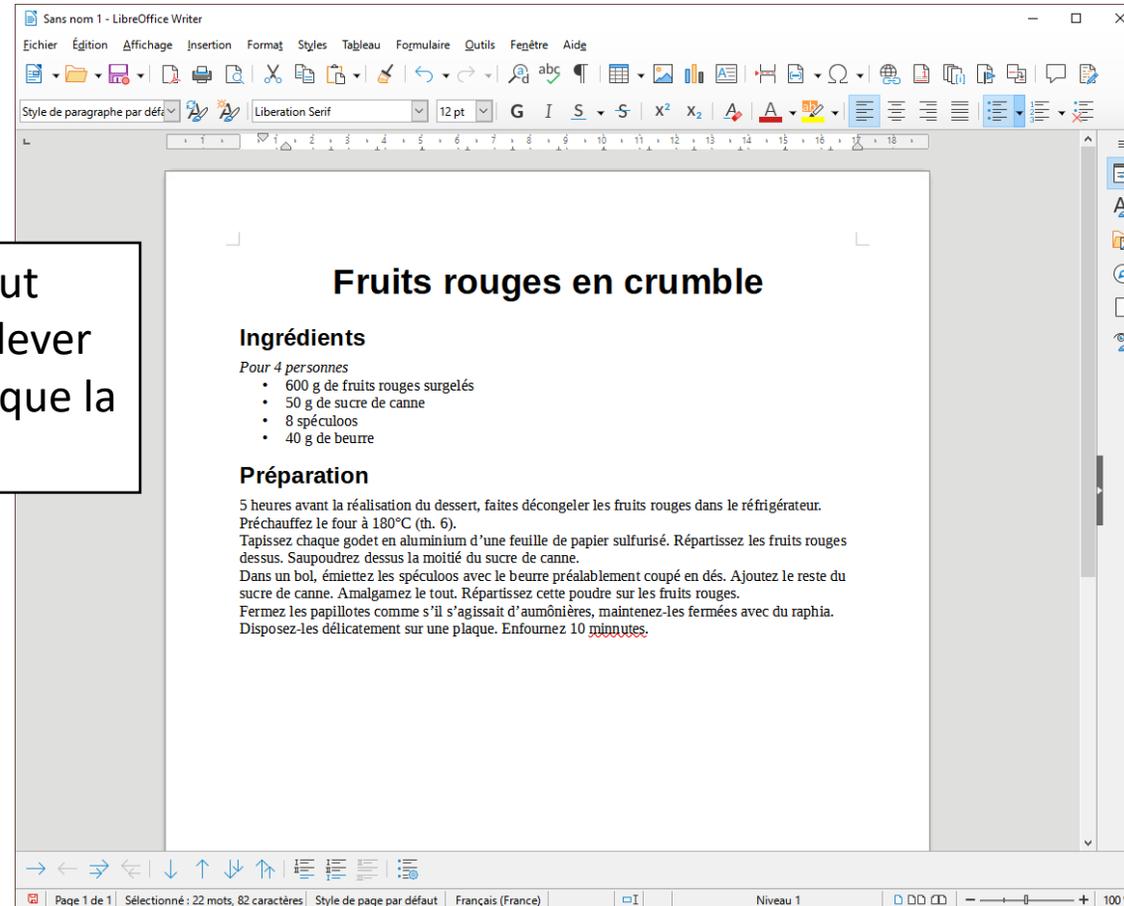


1. Sélectionner le texte concerné. Chaque ligne doit commencer le plus à gauche possible (sans espace).

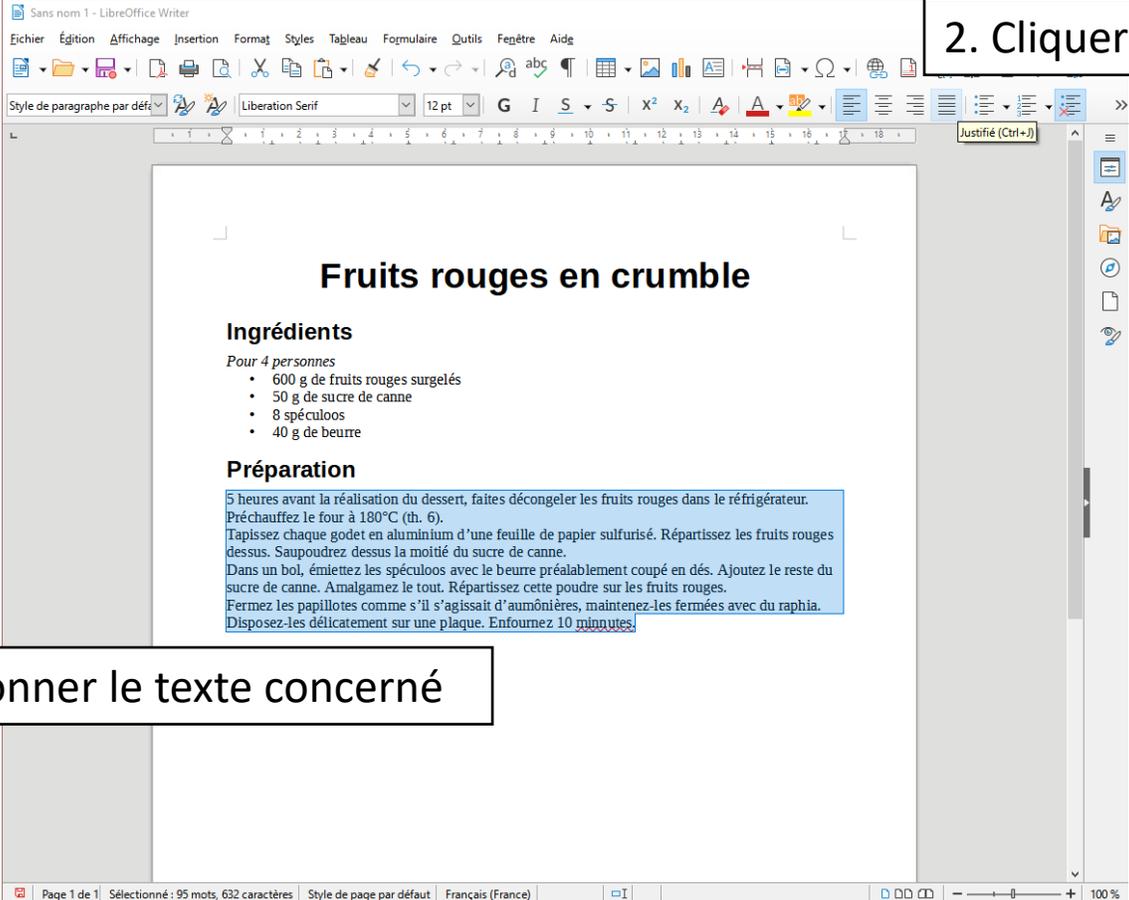


1.4. Utiliser une liste à puce

Voici le résultat. On peut toujours ajouter ou enlever des lignes maintenant que la liste est faite !



1.5. Justifier le texte



The screenshot shows the LibreOffice Writer interface with a document titled "Sans nom 1 - LibreOffice Writer". The document content includes a title "Fruits rouges en crumble", a section "Ingrédients" with a list of items, and a section "Préparation" with several lines of text. A blue selection box highlights the first line of the "Préparation" section. A callout box at the bottom left contains the text "1. Sélectionner le texte concerné". Another callout box at the top right contains the text "2. Cliquer sur le bouton « Justifié »", pointing to the "Justifié (Ctrl+J)" button in the text alignment toolbar.

1. Sélectionner le texte concerné

2. Cliquer sur le bouton « Justifié »

Fruits rouges en crumble

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 g de fruits rouges surgelés
- 50 g de sucre de canne
- 8 spéculoos
- 40 g de beurre

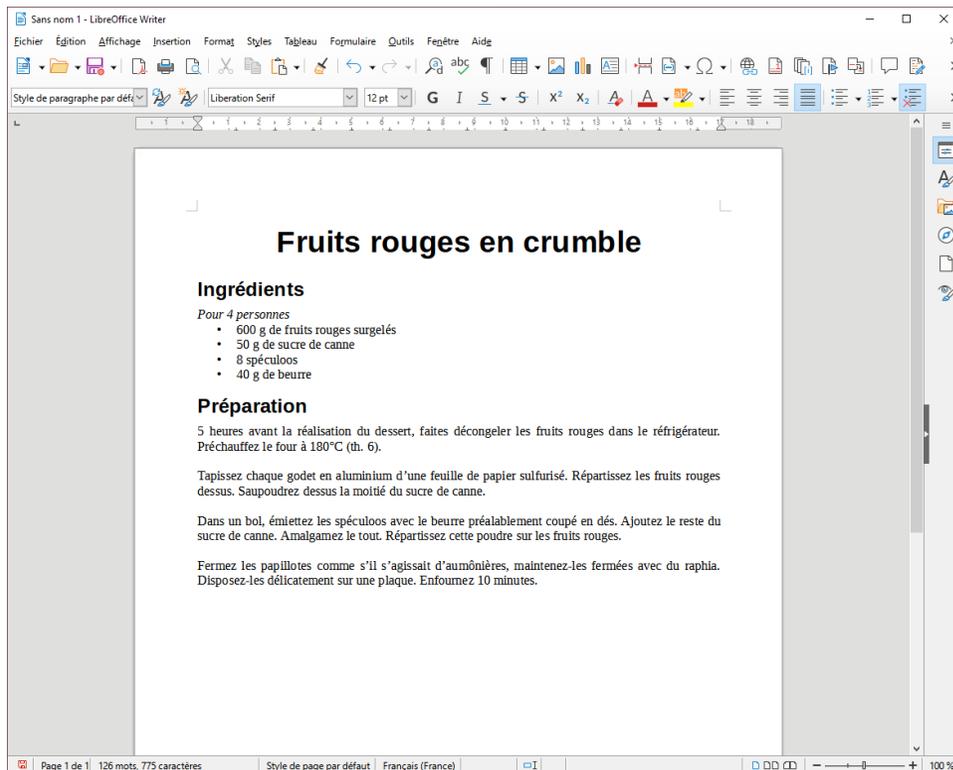
Préparation

5 heures avant la réalisation du dessert, faites décongeler les fruits rouges dans le réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Tapissez chaque godet en aluminium d'une feuille de papier sulfurisé. Répartissez les fruits rouges dessus. Saupoudrez dessus la moitié du sucre de canne. Dans un bol, émiettez les spéculoos avec le beurre préalablement coupé en dés. Ajoutez le reste du sucre de canne. Amalgamez le tout. Répartissez cette poudre sur les fruits rouges. Fermez les papillotes comme s'il s'agissait d'aumônières, maintenez-les fermées avec du raphia. Disposez-les délicatement sur une plaque. Enfouez 10 minutes.

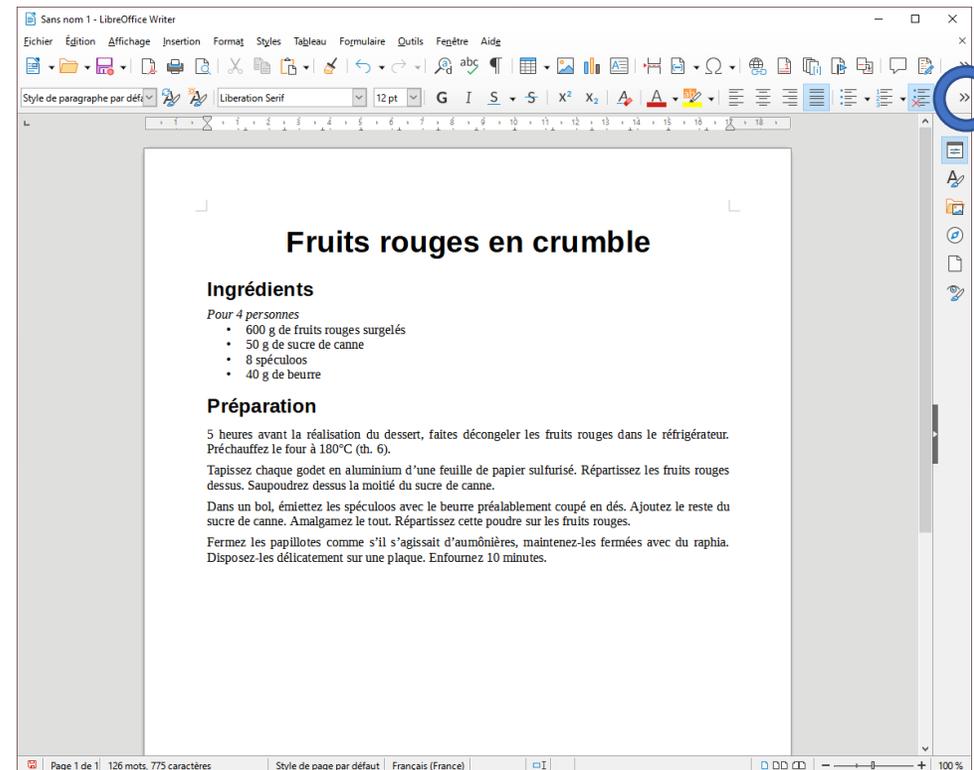
Page 1 de 1 | Sélectionné : 95 mots, 632 caractères | Style de page par défaut | Français (France) | 100 %

1.6. Espacer les paragraphes

En sautant manuellement des lignes entre chaque paragraphe



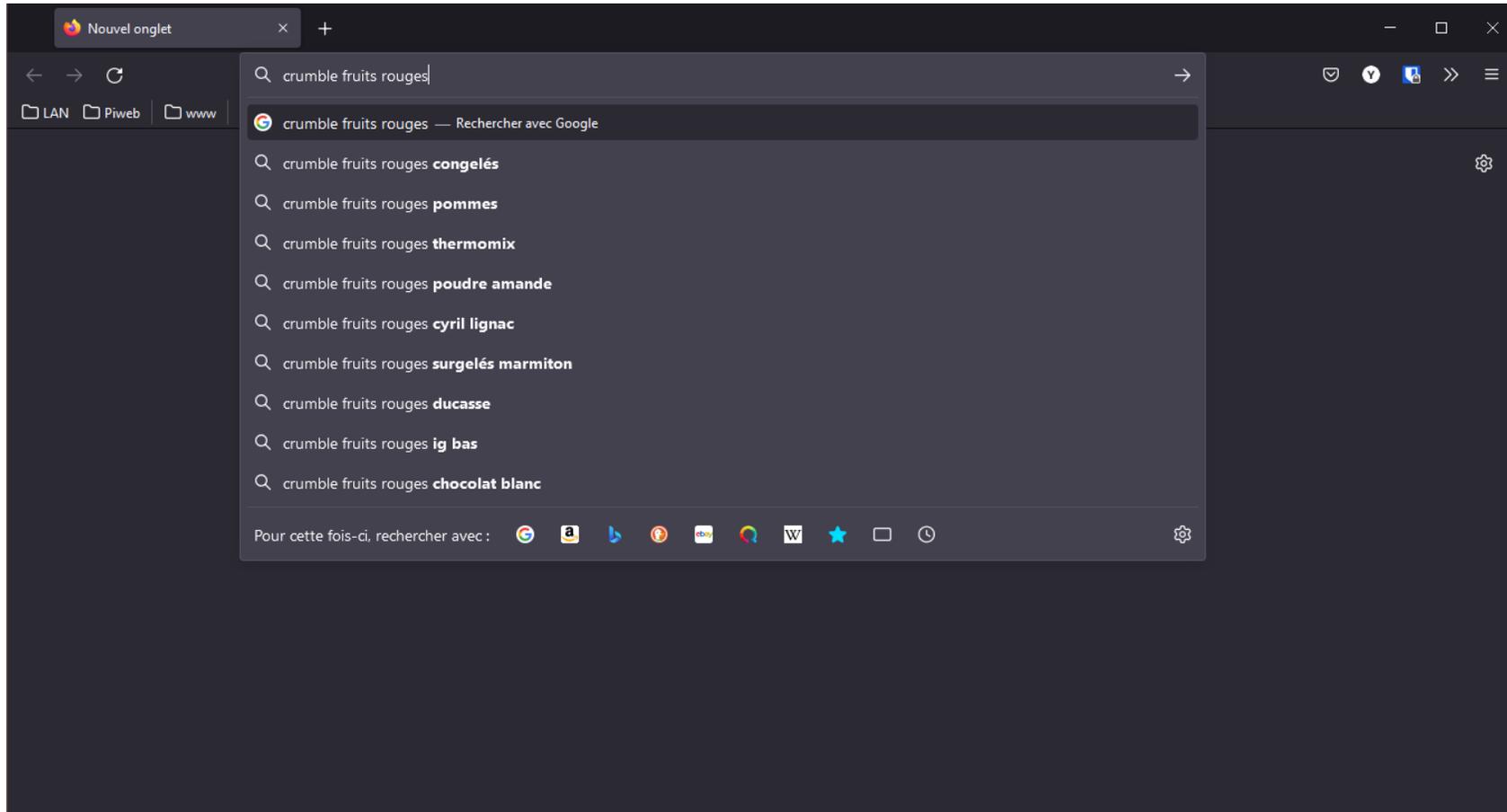
En utilisant l'outil « Augmenter l'espace entre les paragraphes » après avoir sélectionné les paragraphes



2. Insérer une image

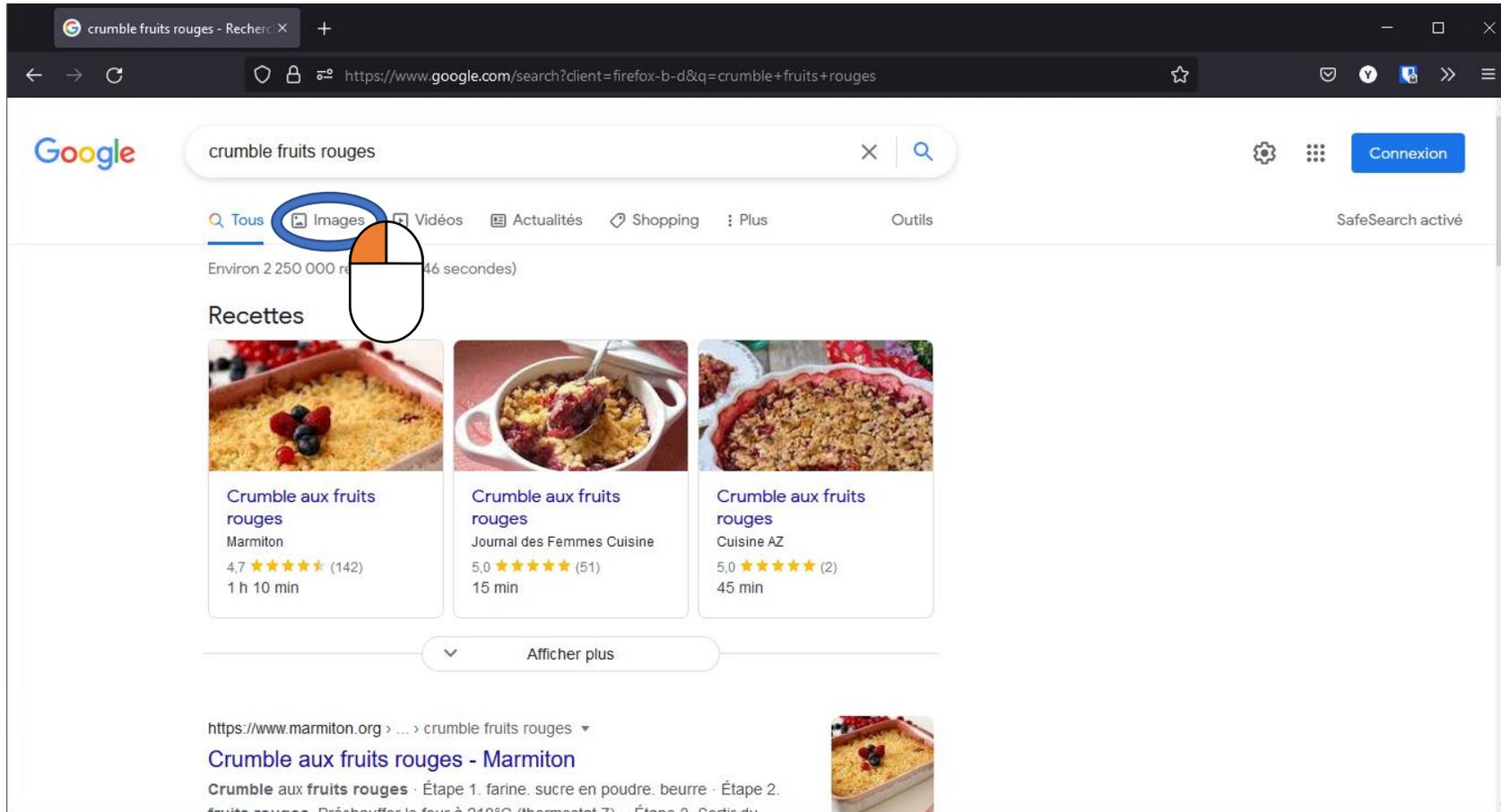
2.1. Rechercher une image

Ouvrir le navigateur et faire une recherche



2.1. Rechercher une image

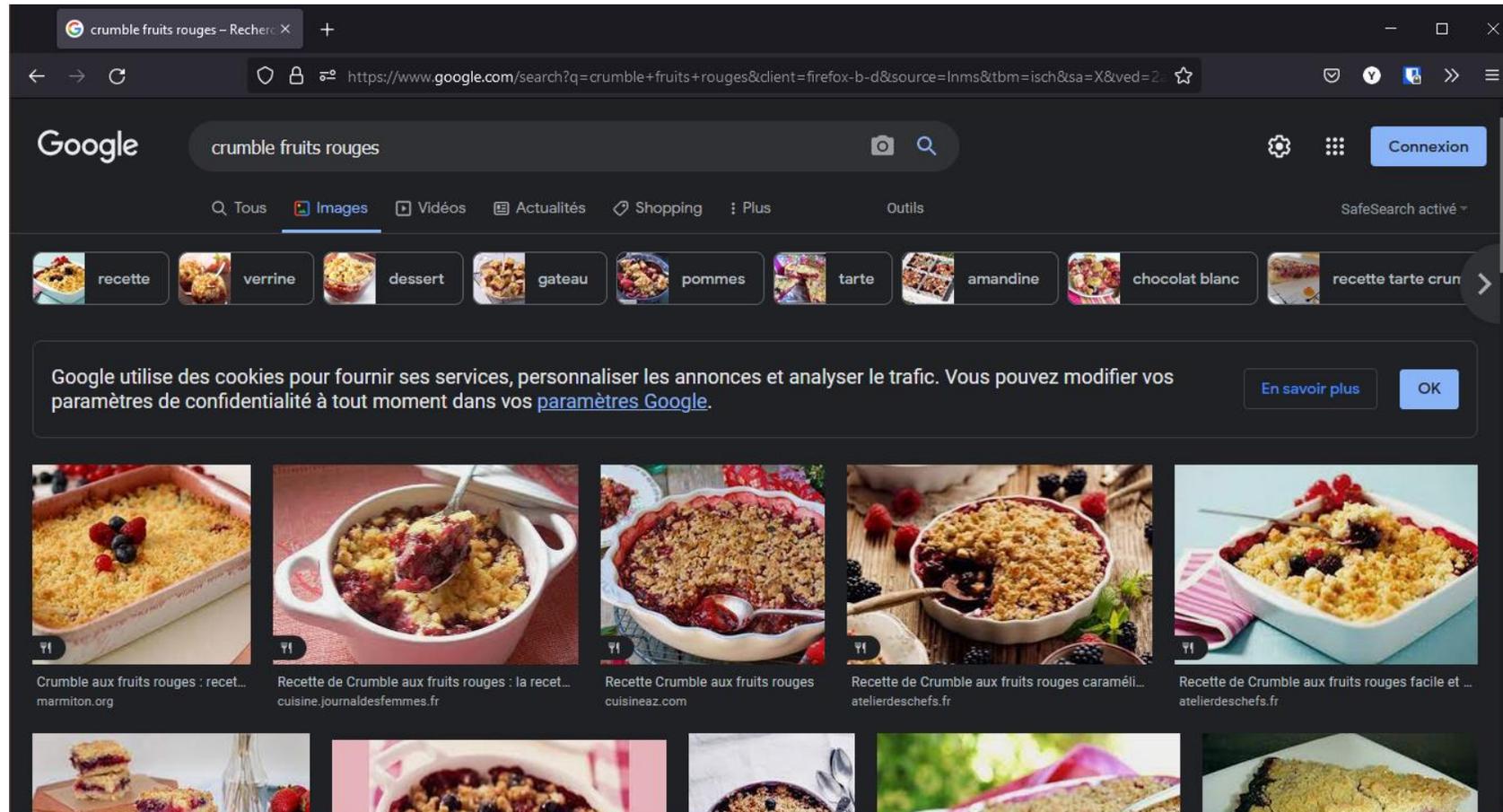
Dans la page de résultats, cliquer sur « Images »



The screenshot shows a Google search interface in a browser window. The search bar contains the text "crumble fruits rouges". Below the search bar, the navigation tabs are visible: "Tous", "Images", "Vidéos", "Actualités", "Shopping", and "Plus". The "Images" tab is highlighted with a blue circle, and a mouse cursor is positioned over it. The search results show approximately 2,250,000 results found in 0.46 seconds. Under the "Recettes" section, three recipe cards are displayed, each featuring a photo of the crumble and its title: "Crumble aux fruits rouges" from Marmiton (4.7 stars, 142 reviews, 1 h 10 min), "Crumble aux fruits rouges" from Journal des Femmes Cuisine (5.0 stars, 51 reviews, 15 min), and "Crumble aux fruits rouges" from Cuisine AZ (5.0 stars, 2 reviews, 45 min). Below these cards is a button labeled "Afficher plus". At the bottom, a search result snippet is visible for "Crumble aux fruits rouges - Marmiton" with a small thumbnail image.

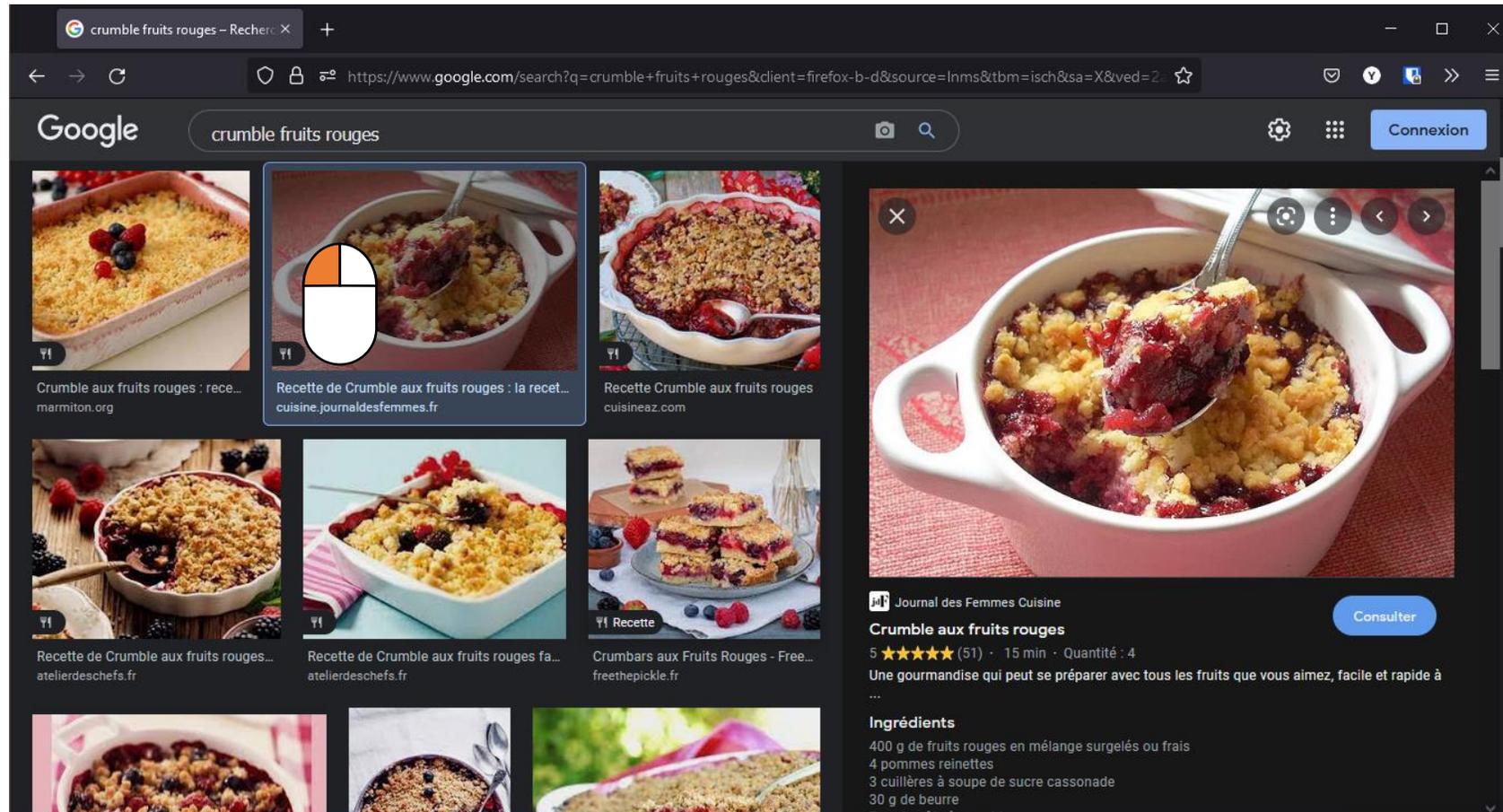
2.1. Rechercher une image

Parmi tous ces résultats, cliquer sur celui choisi



2.1. Rechercher une image

L'image s'affiche en grand dans un panneau latéral



The screenshot shows a Google search interface for "crumble fruits rouges". The search bar contains the text "crumble fruits rouges". Below the search bar, a grid of nine search results is displayed. Each result includes a small image of the crumble and a brief description with the source website. A mouse cursor is hovering over the second result in the first row. On the right side of the search results, a large preview panel is open, showing a detailed image of a white ceramic bowl filled with crumble and topped with fresh raspberries. Below the image, the source is identified as "Journal des Femmes Cuisine" with a 5-star rating and a "Consulter" button. The preview panel also displays the recipe title "Crumble aux fruits rouges", a 5-star rating (51 reviews), a 15-minute preparation time, and a quantity of 4. The ingredients list includes 400g of red fruits, 4 apples, 3 tablespoons of sugar, and 30g of butter.

crumble fruits rouges – Recherch...

https://www.google.com/search?q=crumble+fruits+rouges&client=firefox-b-d&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2...

Google crumble fruits rouges Connexion

Crumble aux fruits rouges : rece... marmiton.org

Recette de Crumble aux fruits rouges : la recet... cuisine.journaldesfemmes.fr

Recette Crumble aux fruits rouges cuisinez.com

Recette de Crumble aux fruits rouges... atelierdeschefs.fr

Recette de Crumble aux fruits rouges fa... atelierdeschefs.fr

Crumbars aux Fruits Rouges - Free... freethepickle.fr

Journal des Femmes Cuisine

Crumble aux fruits rouges

5 ★★★★★ (51) · 15 min · Quantité : 4

Une gourmandise qui peut se préparer avec tous les fruits que vous aimez, facile et rapide à ...

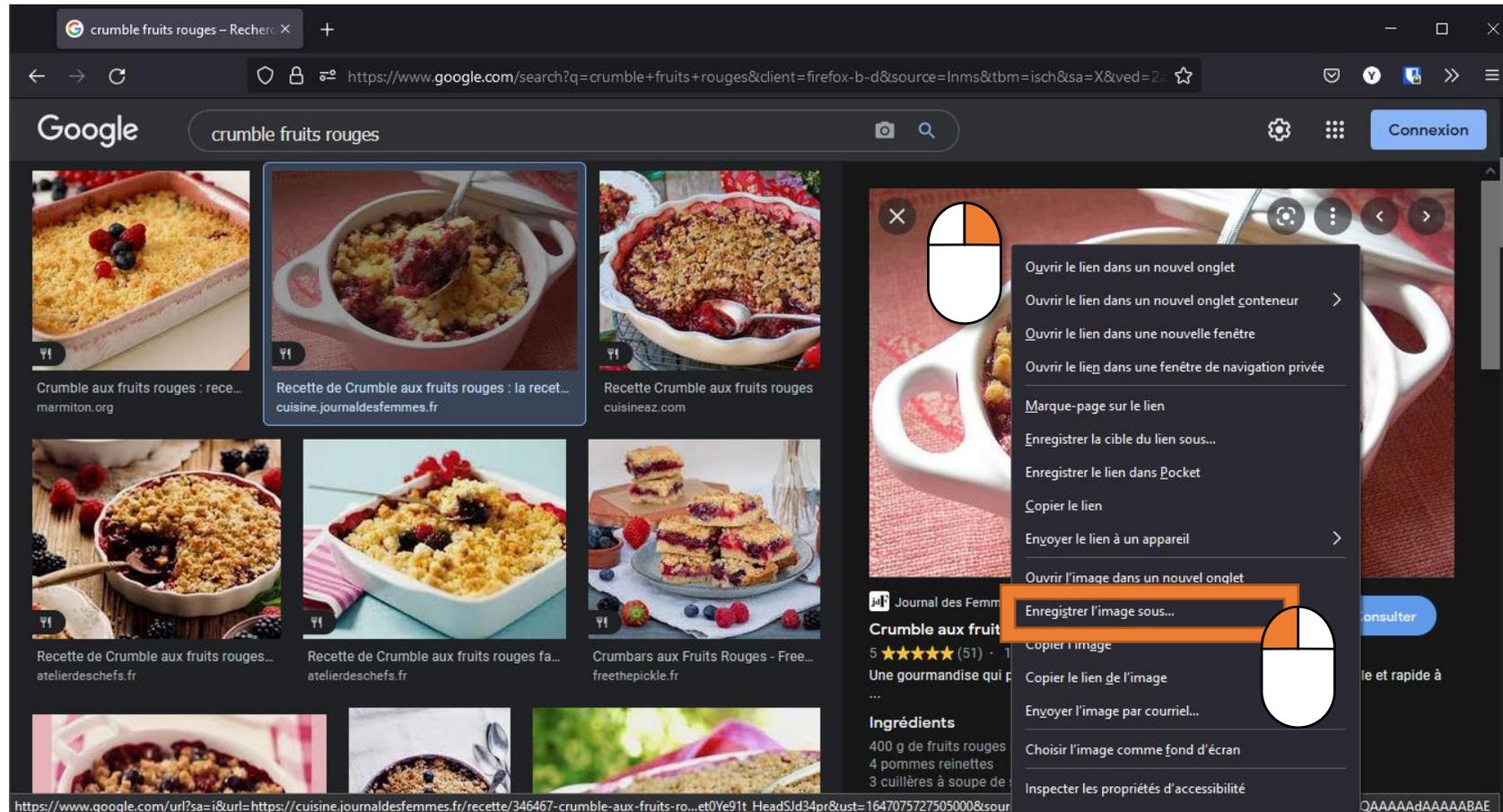
Ingrédients

- 400 g de fruits rouges en mélange surgelés ou frais
- 4 pommes reinettes
- 3 cuillères à soupe de sucre cassonade
- 30 g de beurre

Pour la pâte à crumble :

2.2. Enregistrer l'image

Faire un clic droit et choisir « Enregistrer l'image sous... »



The screenshot shows a web browser window with a Google search for "crumble fruits rouges". The search results display several images of crumble desserts. A right-click context menu is open over one of the images, listing various actions. The option "Enregistrer l'image sous..." is highlighted with an orange box. A mouse cursor is visible over the menu.

crumble fruits rouges – Recherch...

https://www.google.com/search?q=crumble+fruits+rouges&client=firefox-b-d&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2...

Google crumble fruits rouges Connexion

Crumble aux fruits rouges : rece... marmiton.org

Recette de Crumble aux fruits rouges : la recet... cuisine.journaldesfemmes.fr

Recette Crumble aux fruits rouges cuisineaz.com

Recette de Crumble aux fruits rouges... atelierdeschefs.fr

Recette de Crumble aux fruits rouges fa... atelierdeschefs.fr

Crumbars aux Fruits Rouges - Free... freethepickle.fr

Journal des Femmes

Crumble aux fruit

5 ★★★★★ (51) · 1

Une gourmandise qui p...

Ingédients

400 g de fruits rouges
4 pommes reinettes
3 cuillères à soupe de de...

Ouvrir le lien dans un nouvel onglet

Ouvrir le lien dans un nouvel onglet conteneur >

Ouvrir le lien dans une nouvelle fenêtre

Ouvrir le lien dans une fenêtre de navigation privée

Marque-page sur le lien

Enregistrer la cible du lien sous...

Enregistrer le lien dans Pocket

Copier le lien

Envoyer le lien à un appareil >

Ouvrir l'image dans un nouvel onglet

Enregistrer l'image sous...

Copier l'image

Copier le lien de l'image

Envoyer l'image par courriel...

Choisir l'image comme fond d'écran

Inspecter les propriétés d'accessibilité

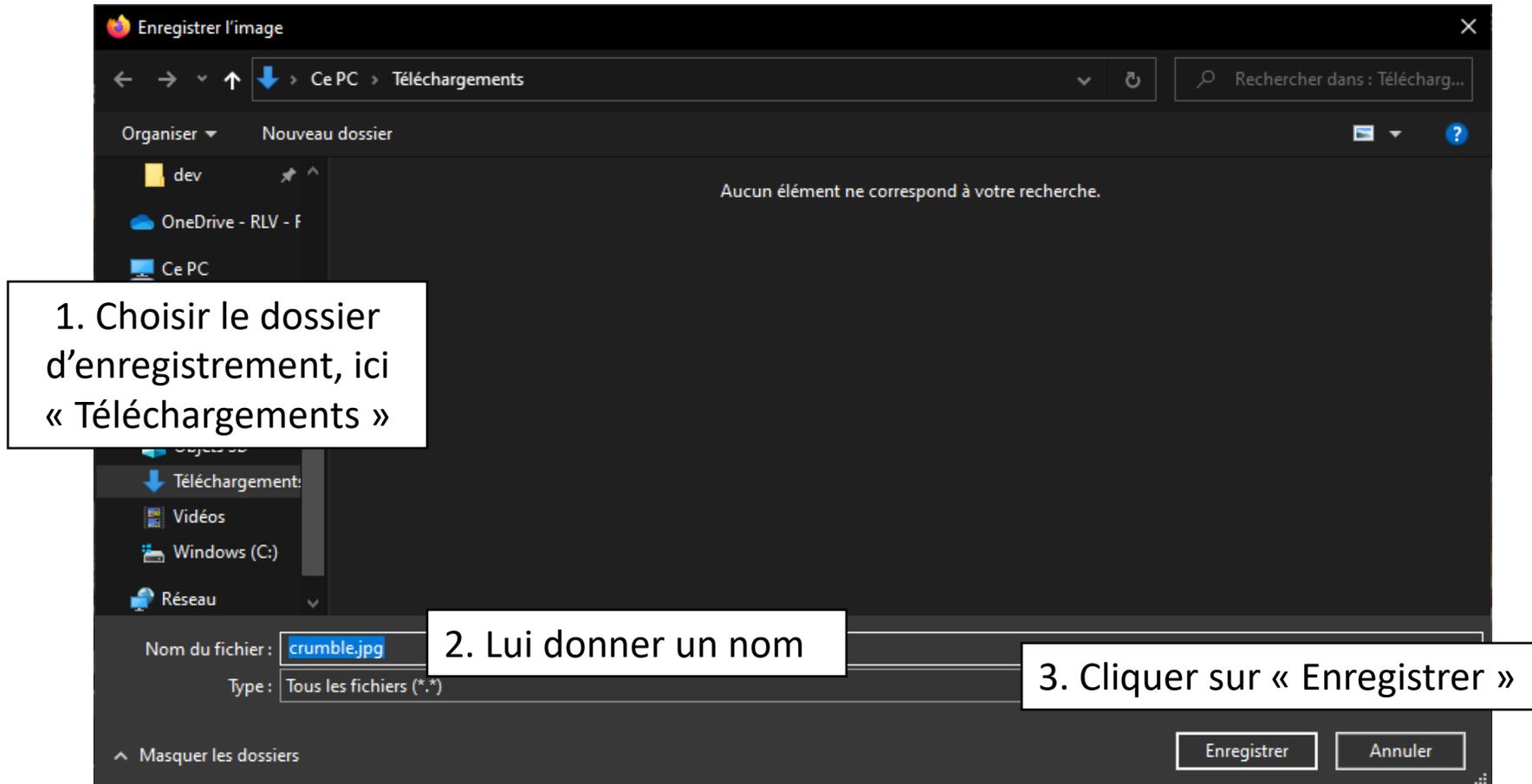
consulter

le et rapide à

QAAAAAAdAAAAABAE

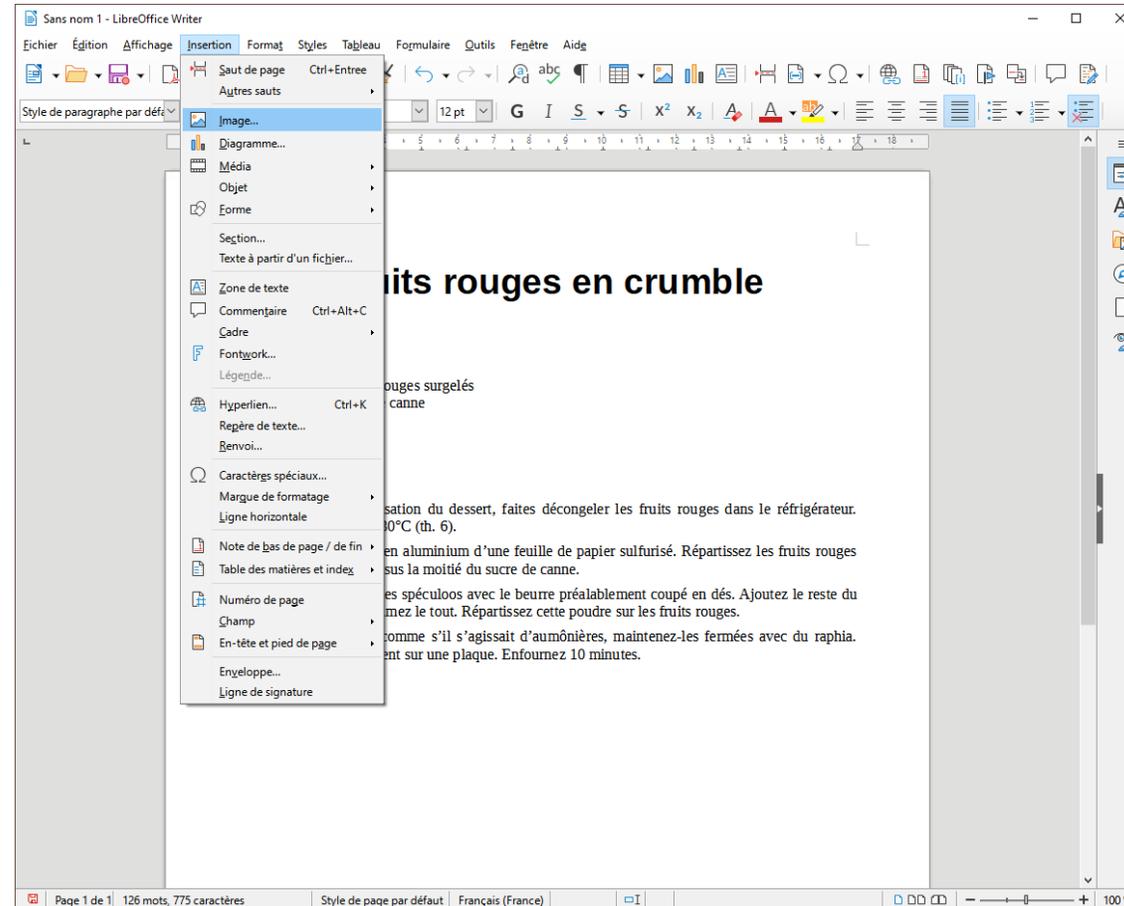
2.2. Enregistrer l'image

Enregistrer l'image sur l'ordinateur



2.3. Insérer l'image

Dans LibreOffice Writer, aller dans le menu « Insertion » et cliquer sur « Image... »



2.3. Insérer l'image

Choisir l'image dans l'explorateur

1. Retrouver le dossier d'enregistrement, ici « Téléchargements »

2. Sélectionner l'image en cliquant dessus (un clic gauche)

3. Cliquer sur « Ouvrir »

Insérer une image

Ce PC > Téléchargements

Organiser Nouveau dossier

docs dev

Liens vers des app

OneDrive - RLV - F

Ce PC

Aujourd'hui (1)

crumble.jpg

Lier

Nom du fichier : crumble.jpg

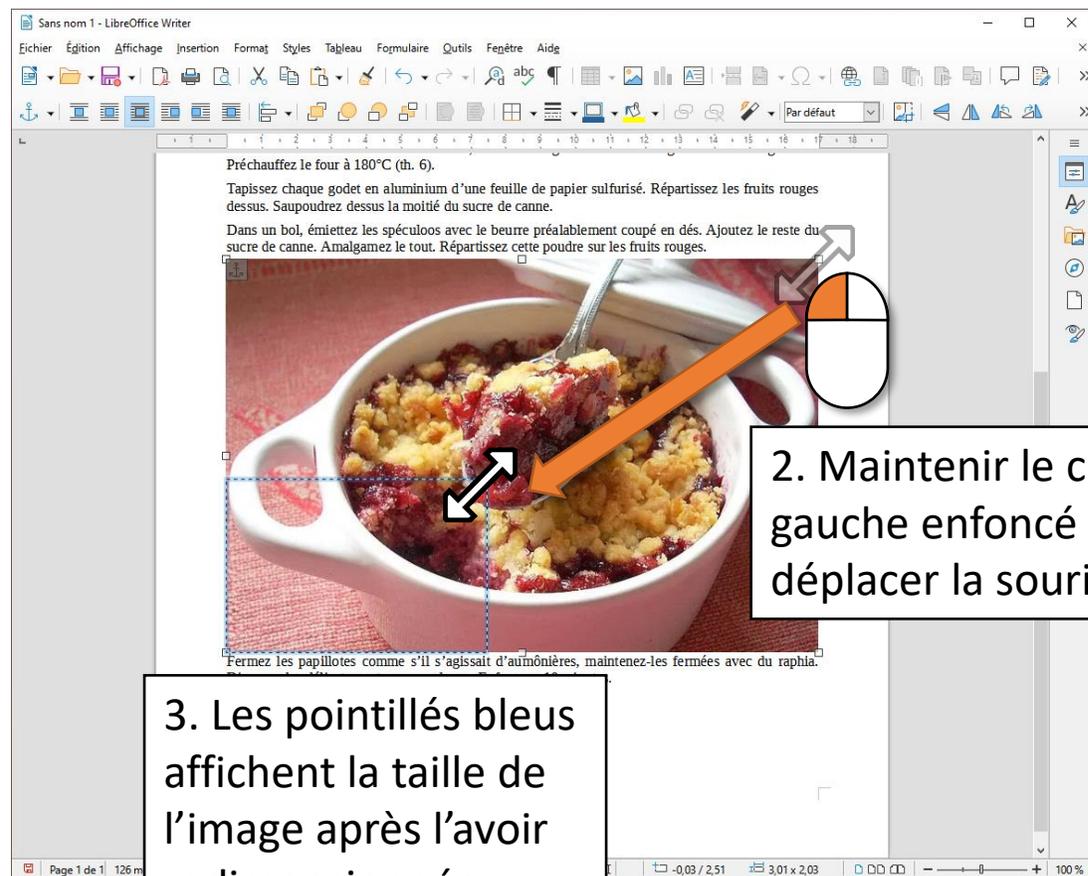
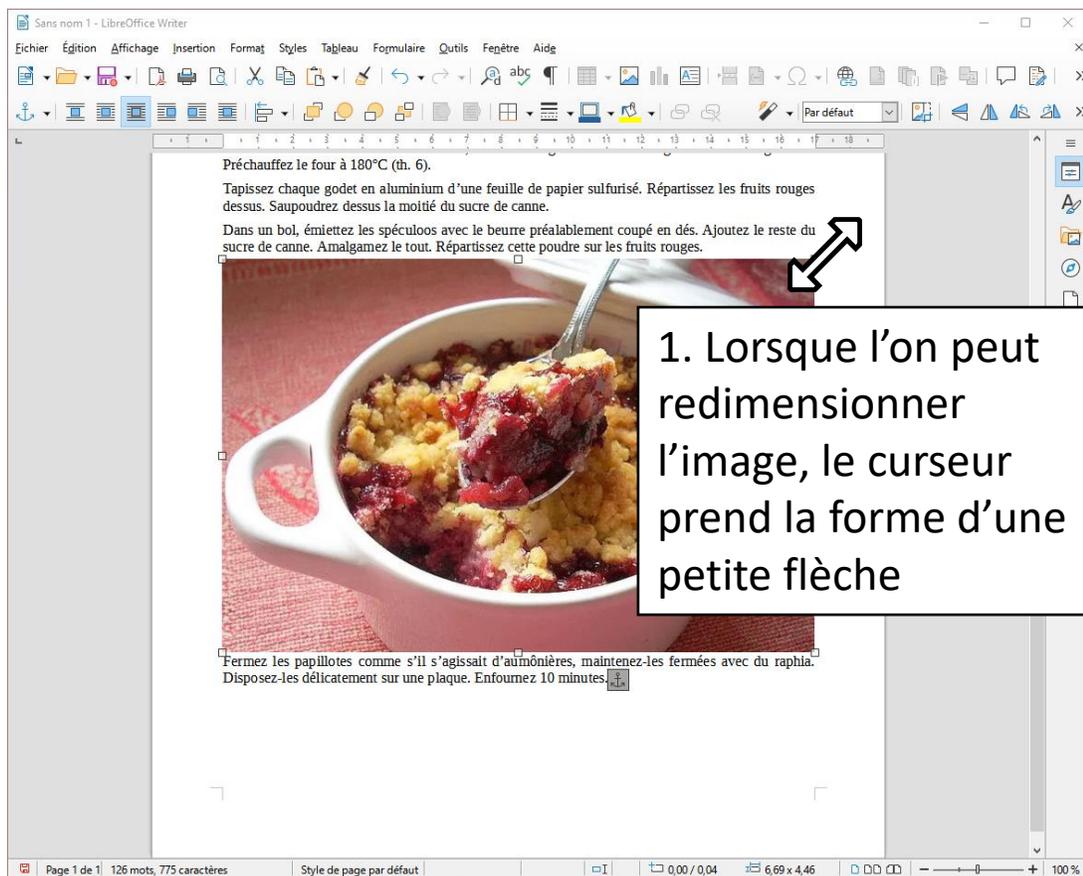
< Toutes les images > (*.bmp;*.c

Style : Images

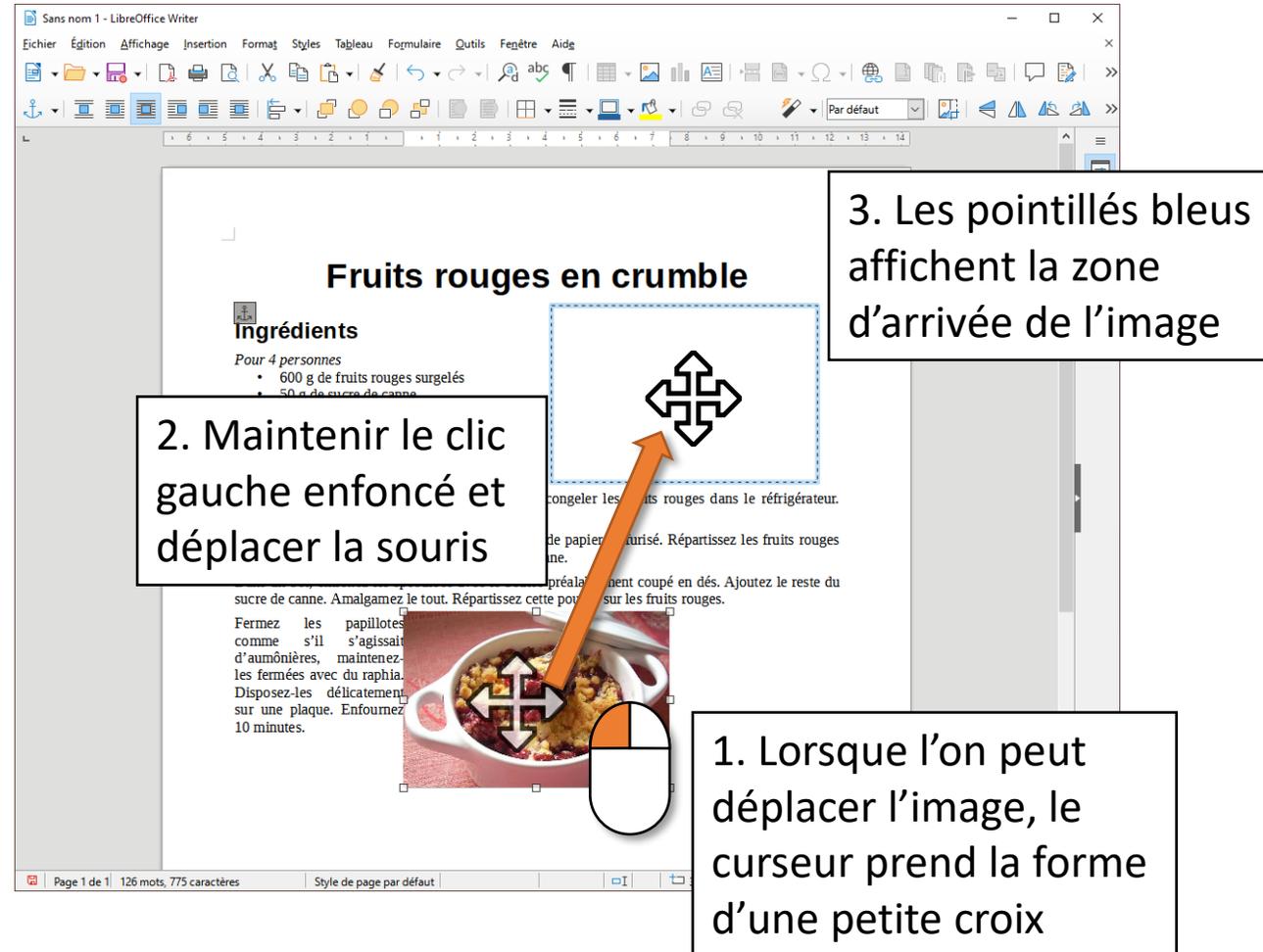
Ouvrir Annuler

2.4. Redimensionner l'image

Déplacer les coins de l'image pour la réduire



2.5. Déplacer l'image



Sans nom 1 - LibreOffice Writer

Echier Édition Affichage Insertion Format Styles Tableau Formulaire Outils Fenêtre Aide

Fruits rouges en crumble

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 g de fruits rouges surgelés
- 50 g de sucre de canne

2. Maintenir le clic gauche enfoncé et déplacer la souris

3. Les pointillés bleus affichent la zone d'arrivée de l'image

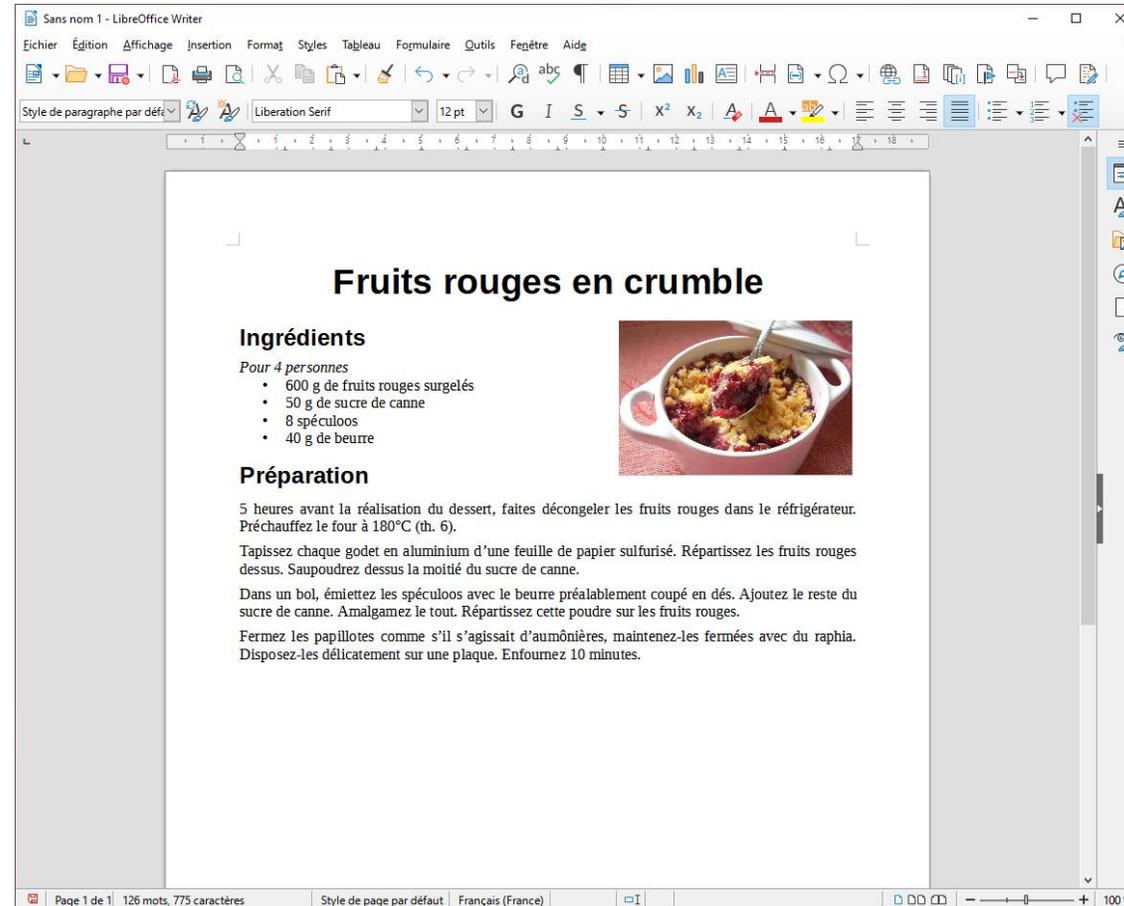
1. Lorsque l'on peut déplacer l'image, le curseur prend la forme d'une petite croix

Page 1 de 1 | 126 mots, 775 caractères | Style de page par défaut

2.5. Déplacer l'image



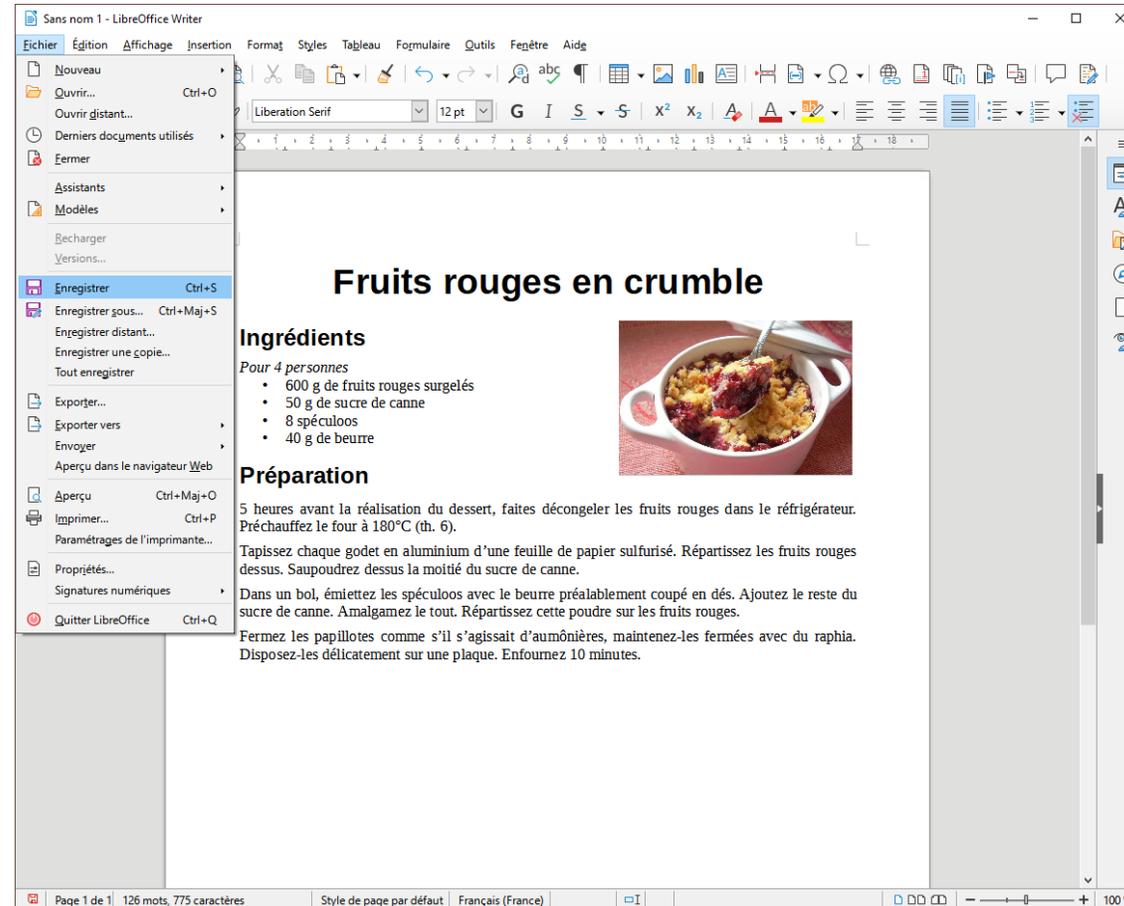
Si l'intégration de l'image dans le texte n'est pas très belle, modifier les options d'habillage. Choisir par exemple « Parallèle » ou « Carré », après avoir sélectionné l'image.



3. Enregistrer et exporter

3.1. Enregistrer le document éditable

Aller dans le menu « Fichier » et choisir « Enregistrer »



3.1. Enregistrer

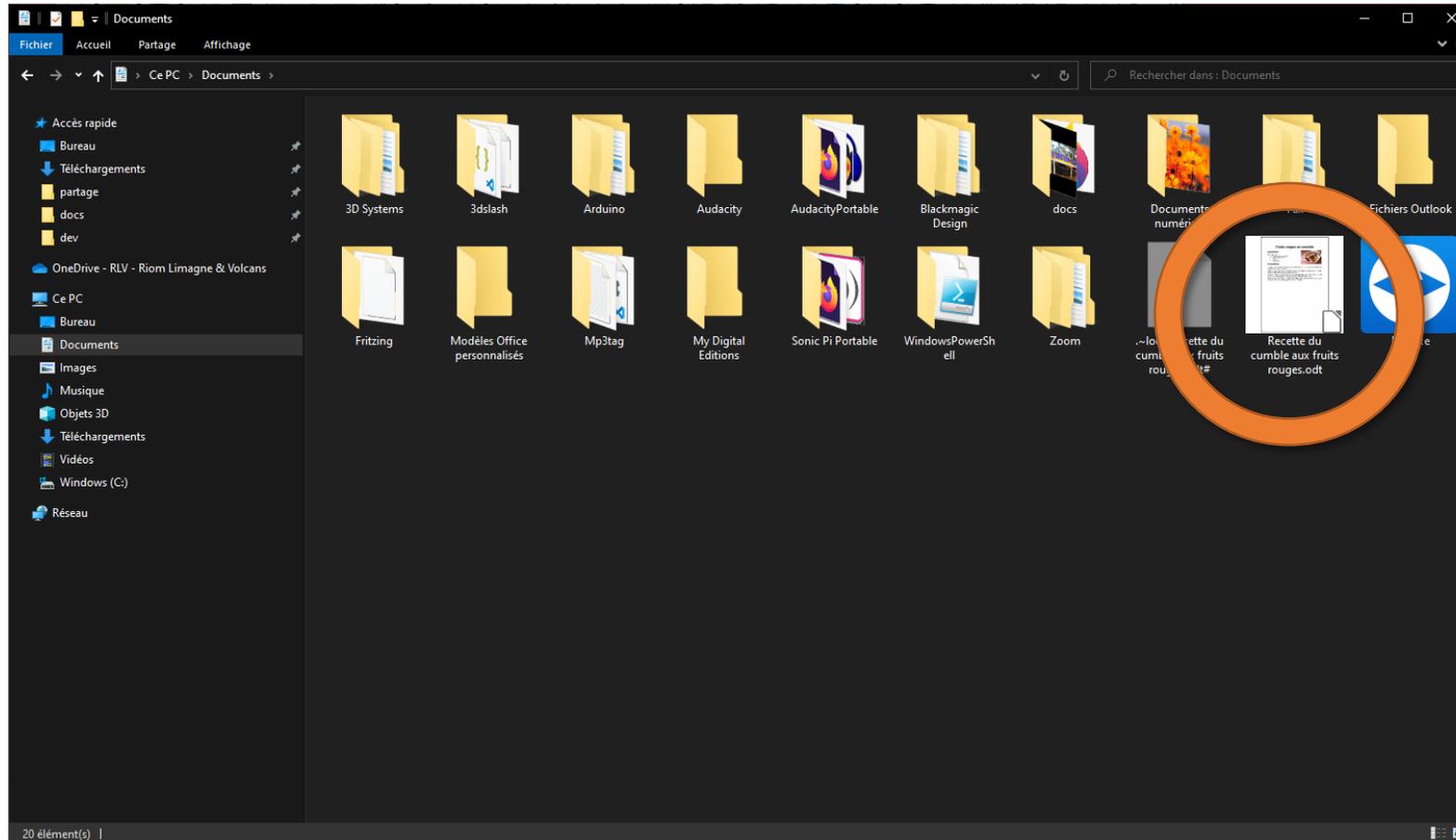
Choisir un emplacement et un nom

The image shows a Windows 'Enregistrer sous' (Save As) dialog box. The window title is 'Enregistrer sous'. The address bar shows the path 'Ce PC > Documents'. The left sidebar shows the 'Documents' folder selected. The main area displays a list of folders in the 'Documents' directory. Below the list, the 'Nom du fichier' field contains 'Recette du cumble aux fruits rouges' and the 'Type' is set to 'Texte ODF (*.odt)'. At the bottom, there are 'Enregistrer' and 'Annuler' buttons. Three white callout boxes with black text provide instructions:

- 1. Choisir le dossier d'enregistrement, ici « Documents »
- 2. Lui donner un nom
- 3. Cliquer sur « Enregistrer »

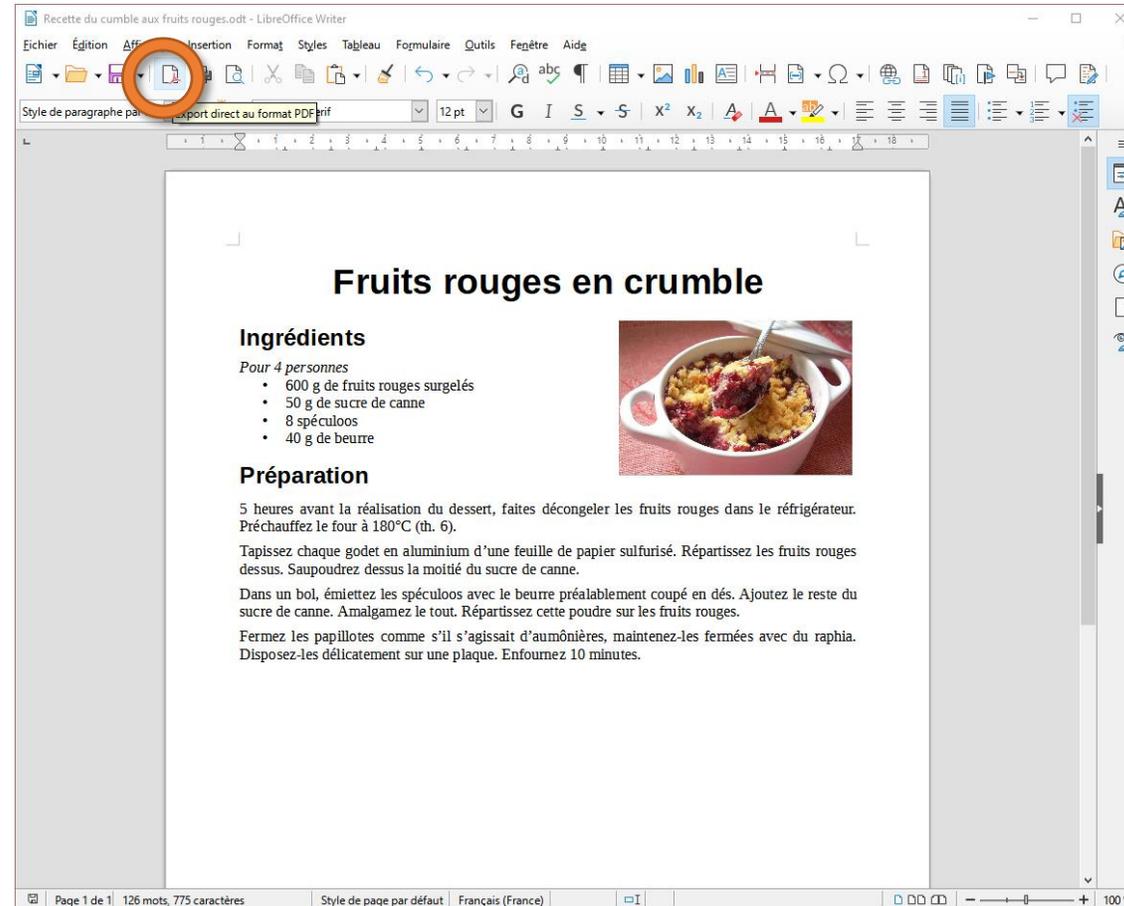
Modifié le	Type	Taille
13/01/2022 10:54	Dossier de fichiers	
13/01/2022 10:54	Dossier de fichiers	
13/01/2022 10:54	Dossier de fichiers	
20/01/2021 16:31	Dossier de fichiers	
13/01/2022 10:55	Dossier de fichiers	
13/01/2022 10:55	Dossier de fichiers	
08/03/2022 10:43	Dossier de fichiers	
13/01/2022 11:04	Dossier de fichiers	
13/01/2022 11:04	Dossier de fichiers	
10/08/2021 13:22	Dossier de fichiers	
01/03/2022 18:23	Dossier de fichiers	
	Dossier de fichiers	
	Dossier de fichiers	

3.1. Voici le document enregistré !



3.2. Exporter le document en PDF

Cliquer sur le bouton « Export direct au format PDF »



3.2. Exporter le document en PDF

1. Choisir le dossier d'enregistrement, ici « Documents »

Nom	Modifié le	Type	Taille
3D Systems	13/01/2022 10:54	Dossier de fichiers	
3dslash	13/01/2022 10:54	Dossier de fichiers	
Arduino	13/01/2022 10:54	Dossier de fichiers	
Audacity	20/01/2021 16:31	Dossier de fichiers	
AudacityPortable	13/01/2022 10:55	Dossier de fichiers	
Blackmagic Design	13/01/2022 10:55	Dossier de fichiers	
docs	08/03/2022 10:43	Dossier de fichiers	
Documents numérisés	13/01/2022 11:04	Dossier de fichiers	
Fax	13/01/2022 11:04	Dossier de fichiers	
Fichiers Outlook	10/08/2021 13:22	Dossier de fichiers	
Fritzing	01/03/2022 18:23	Dossier de fichiers	
	03/10/2020 10:57	Dossier de fichiers	
	13/01/2022 11:04	Dossier de fichiers	

2. Lui donner un nom

Nom du fichier : Recette du cumble aux fruits rouges.pdf

Type : PDF - Portable Document Format (*.pdf)

3. Cliquer sur « Enregistrer »

Extension automatique du nom de fichier

Enregistrer Annuler

3.2. Voici le document exporté !

