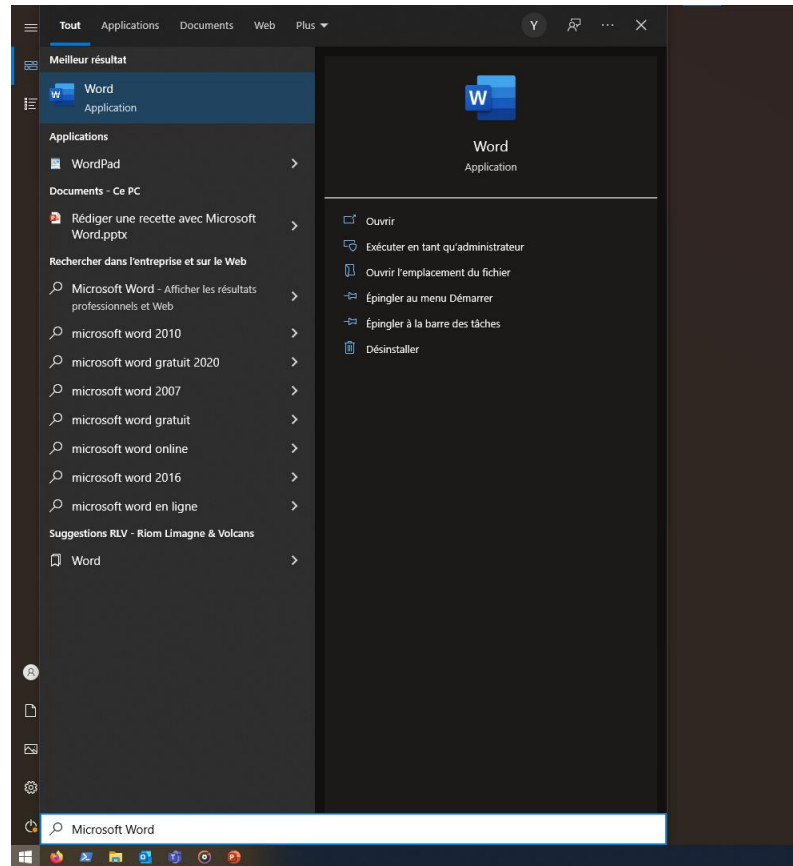


Rédiger une recette

Avec Microsoft Word

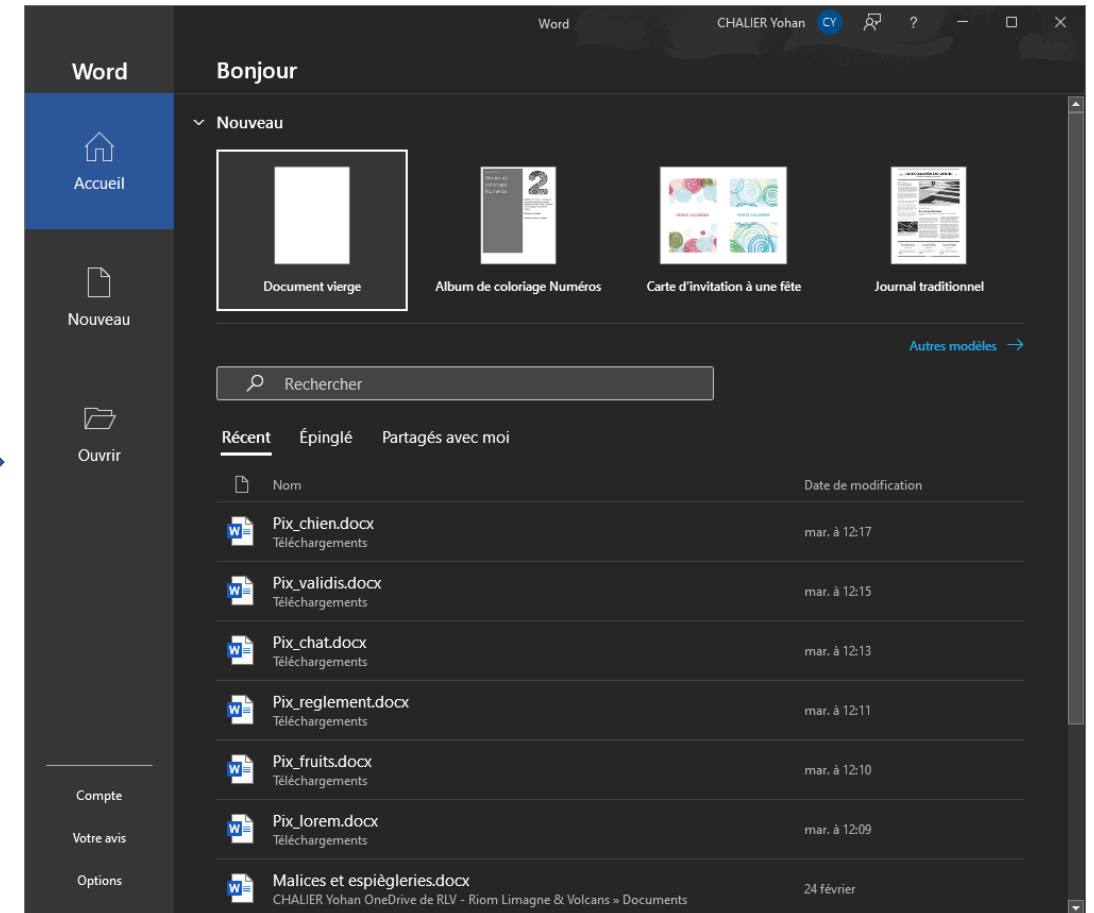
Ouvrir Microsoft Word



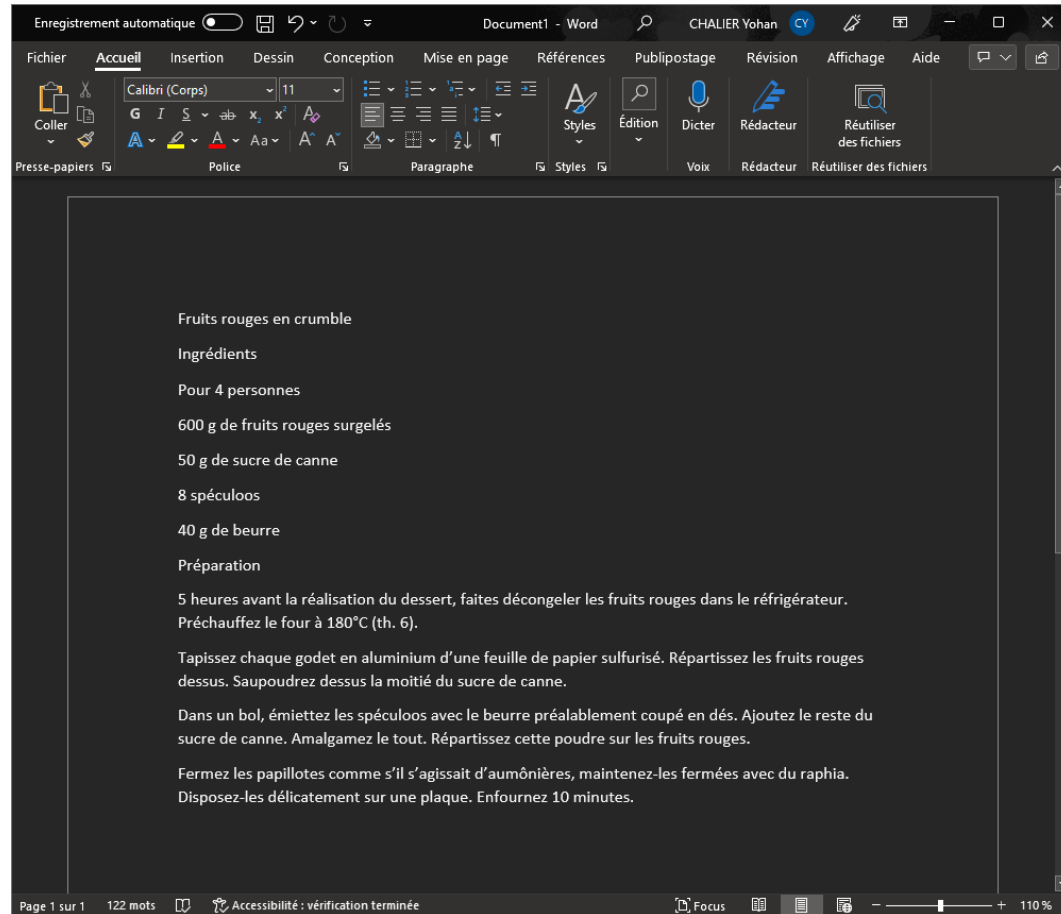
Cliquer sur le menu démarrer et écrire au clavier « Microsoft Word »



Cliquer sur « Document vierge »



Saisir le texte de la recette



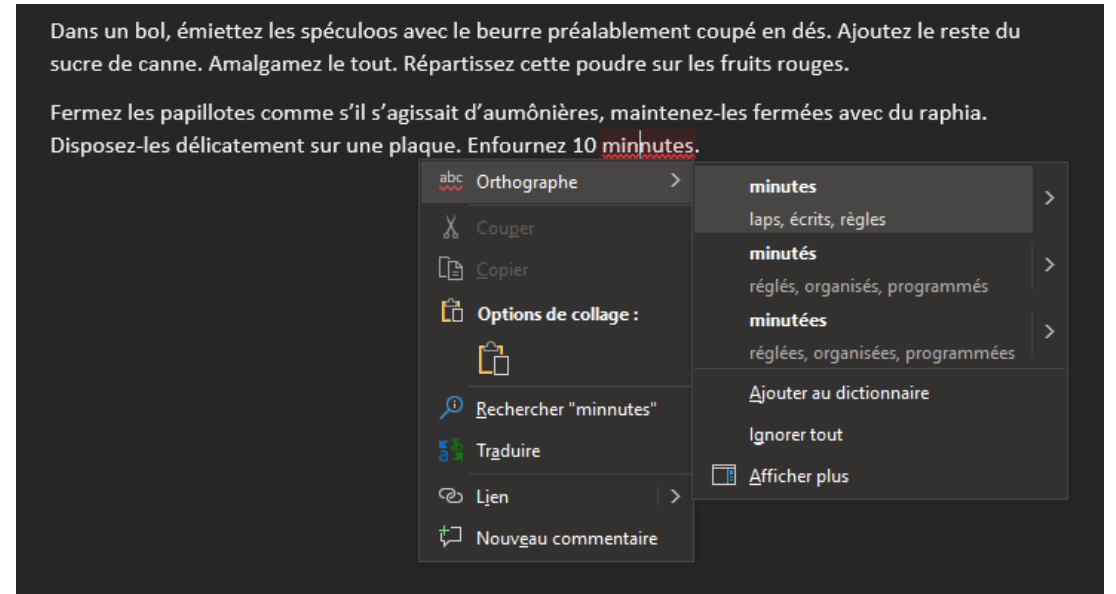
Quelques liens utiles :

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

Corriger les fautes

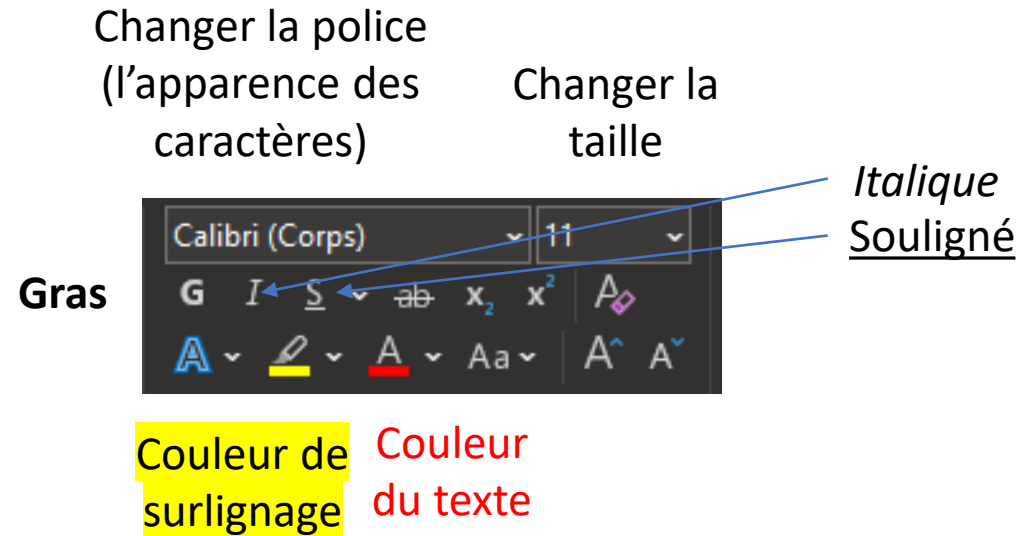
Les fautes d'orthographe sont signalées par une petite vague rouge sous le mot concerné.

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.



1. Mise en forme

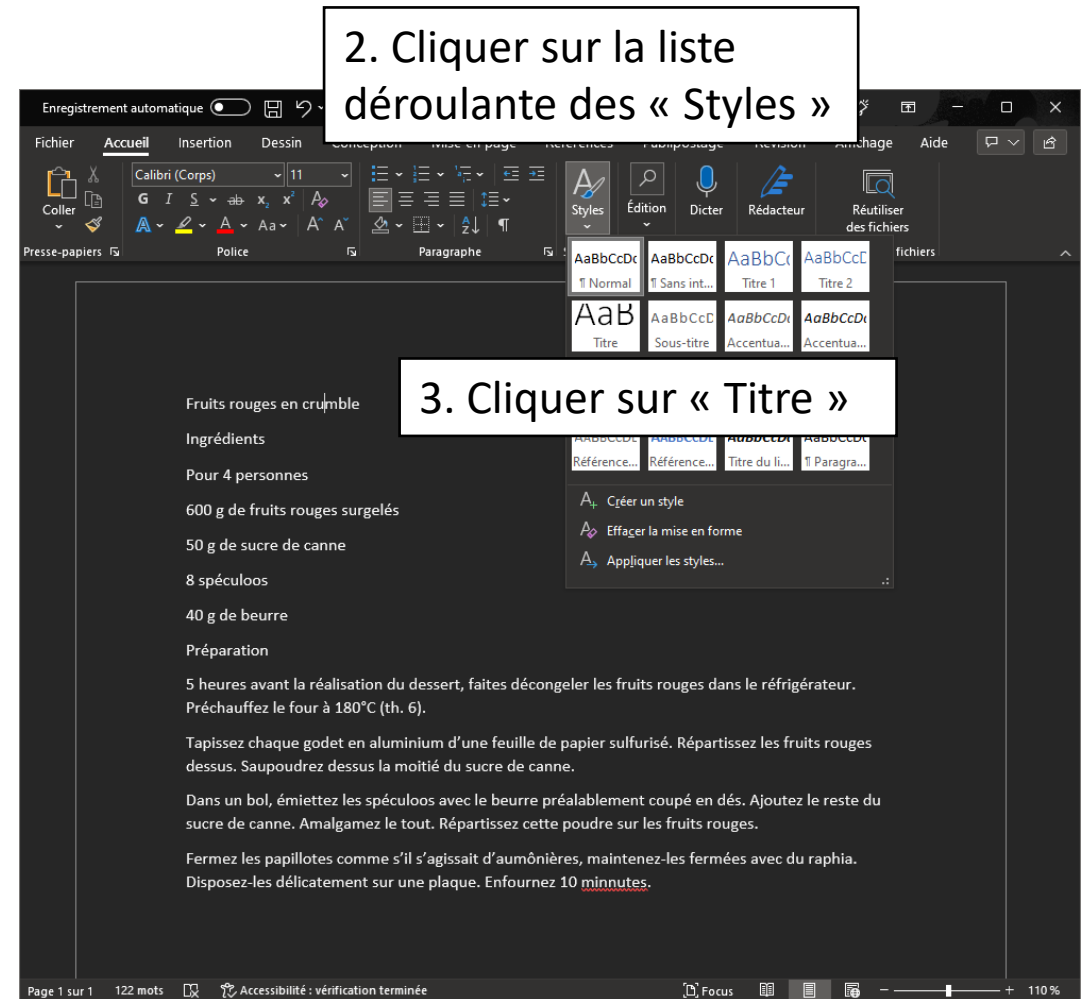
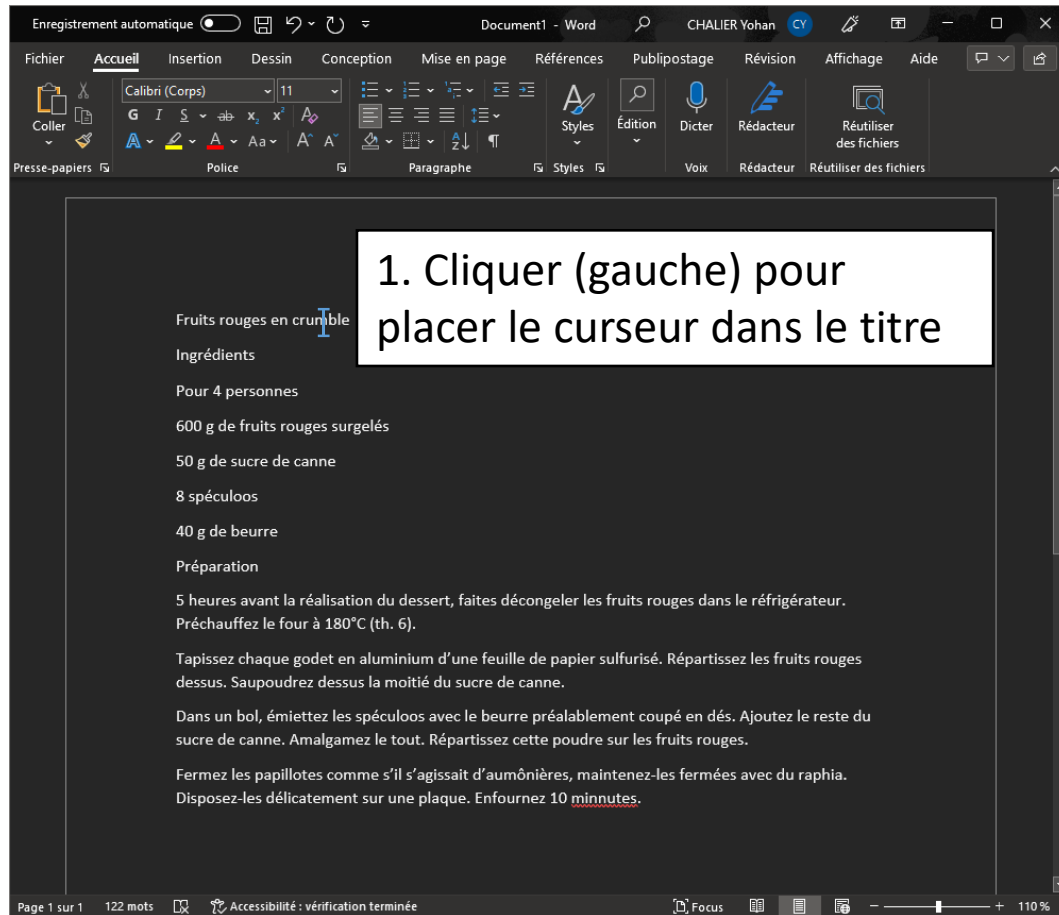
1.1. Mettre en forme manuellement



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

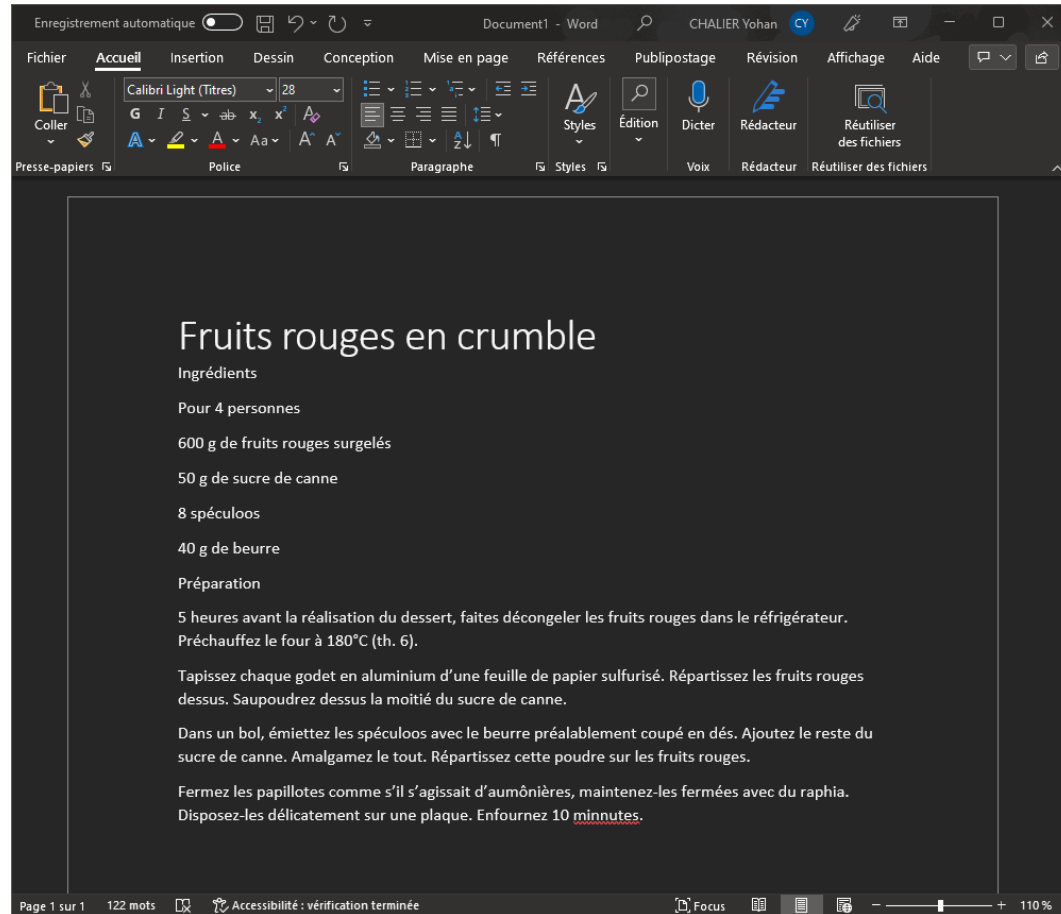
1.2. Utiliser des styles prédéfinis

Le style « Titre principal »



1.2. Utiliser des styles prédéfinis

Le style « Titre principal »

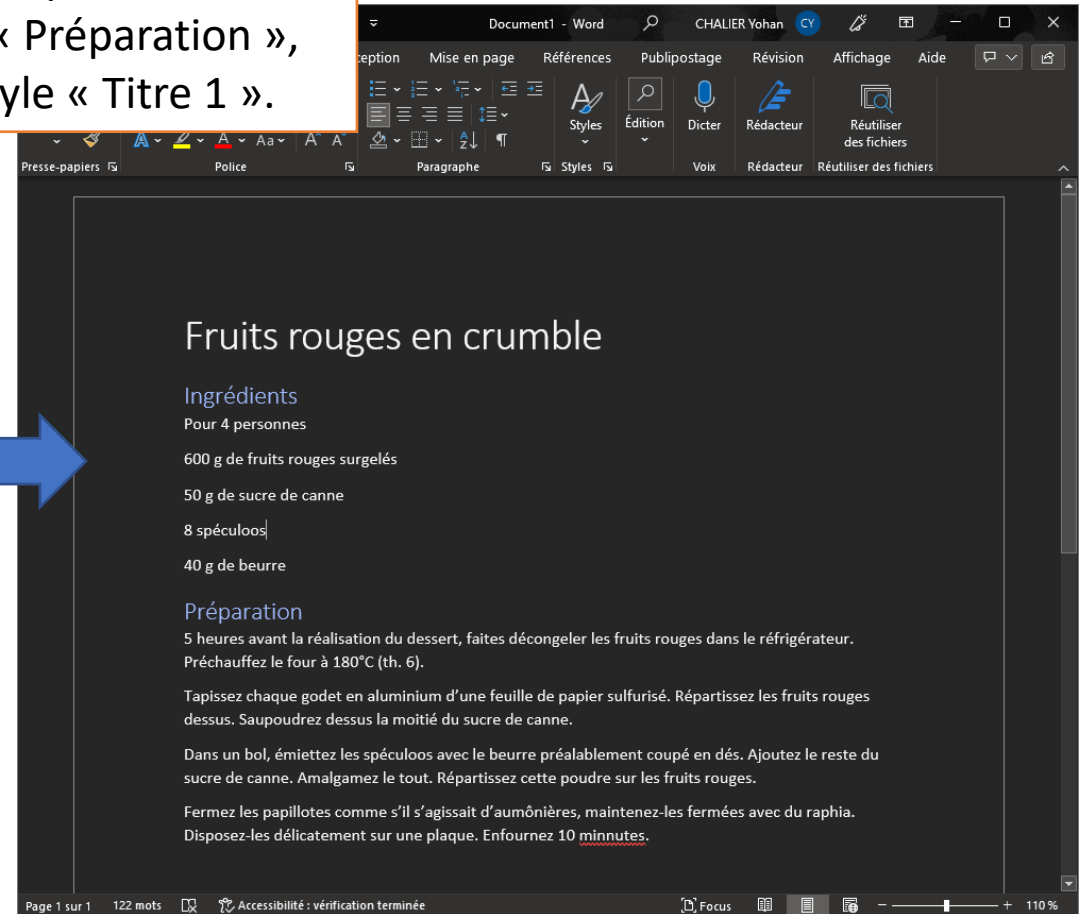
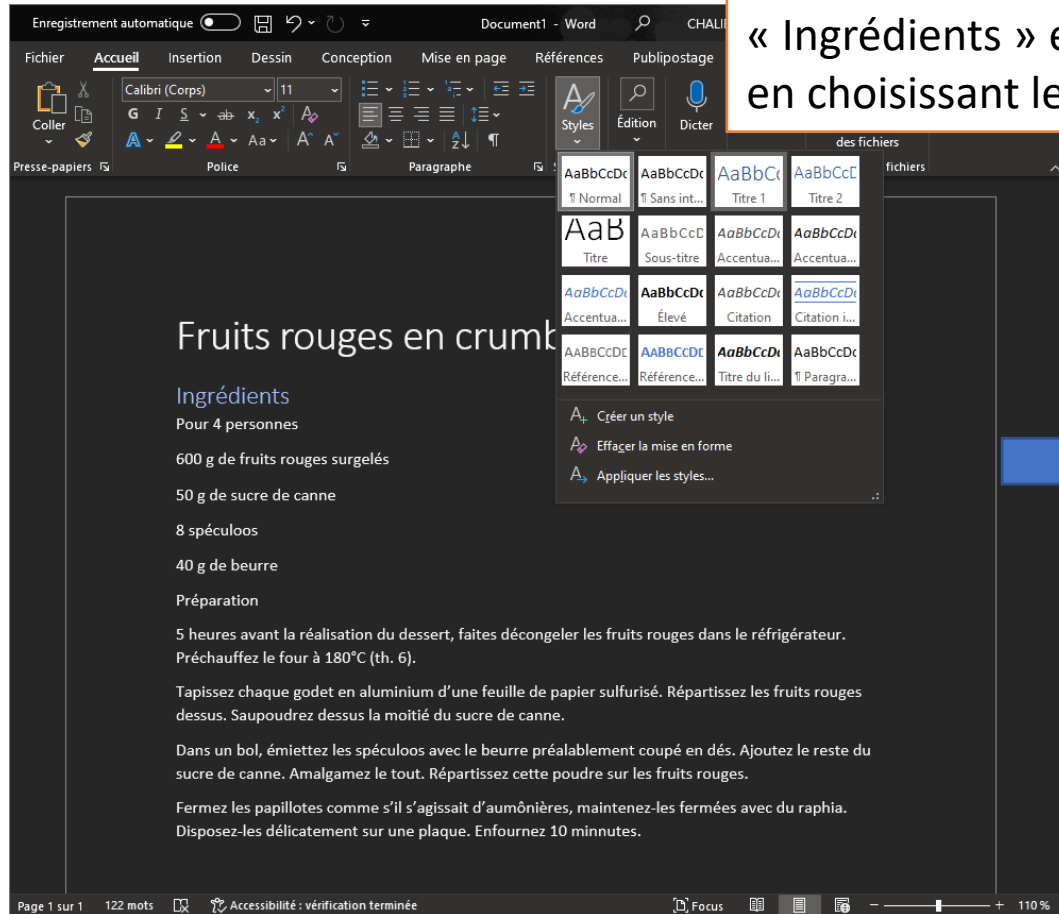


Le formatage par défaut change la police, augmente la taille à 28, met le texte au centre.

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

The screenshot shows a Microsoft Word document titled "Fruits rouges en crumble". The document is in French and contains a recipe. The text "10 minutes" at the end of the first paragraph is highlighted in red. A white callout box with the text "2. Cliquer sur le bouton I" points to the italic button (I) in the ribbon. Another white callout box with the text "1. Sélectionner la ligne à styliser" points to the first line of the recipe text, "5 heures avant la réalisation du dessert, faites décongeler les fruits rouges dans le réfrigérateur." The ribbon shows the "Accueil" tab, and the "Police" group contains the italic button. The status bar at the bottom indicates "Page 1 sur 1" and "3 sur 122 mots".

2. Cliquer sur le bouton *I*

1. Sélectionner la ligne à styliser

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. Enfournes 10 minutes.

Page 1 sur 1 3 sur 122 mots Accessibilité : vérification terminée 110 %

1.4. Utiliser une liste à puce

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

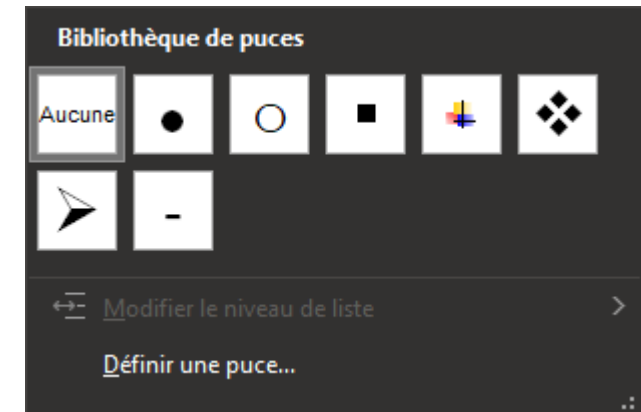
Liste non-ordonnée



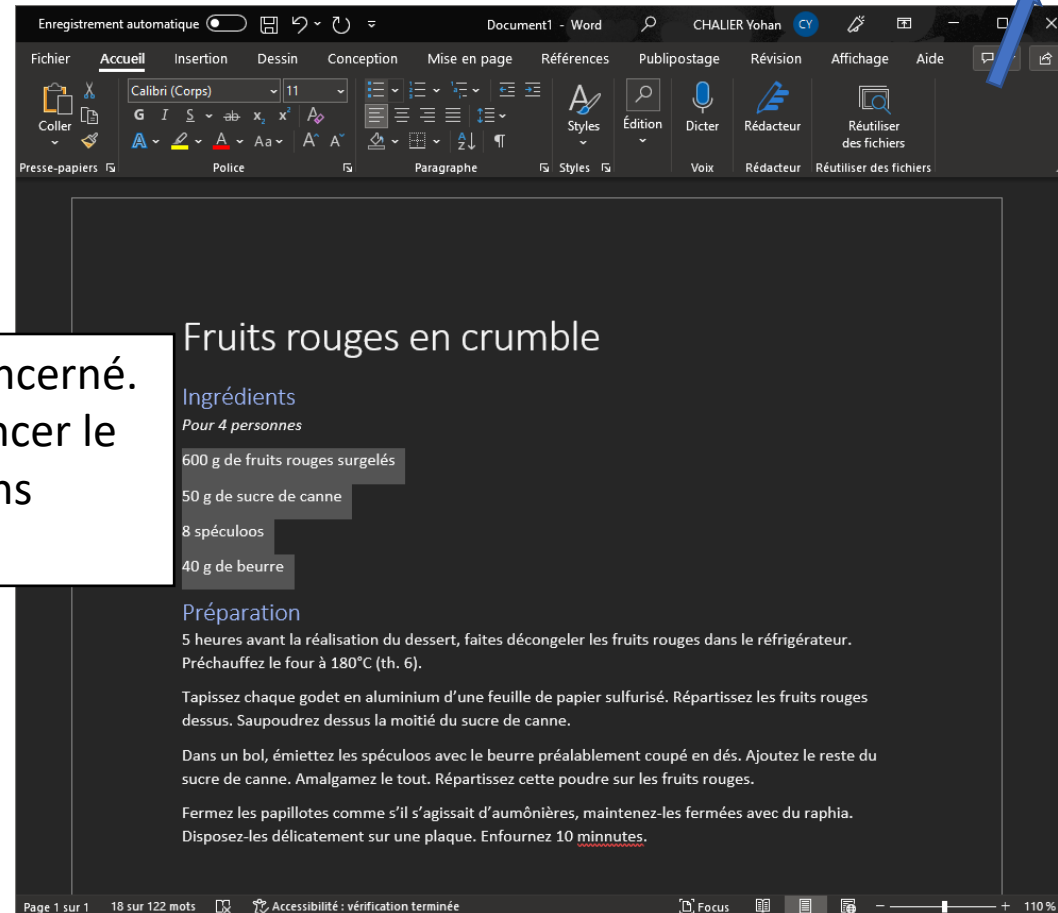
Liste ordonnée



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

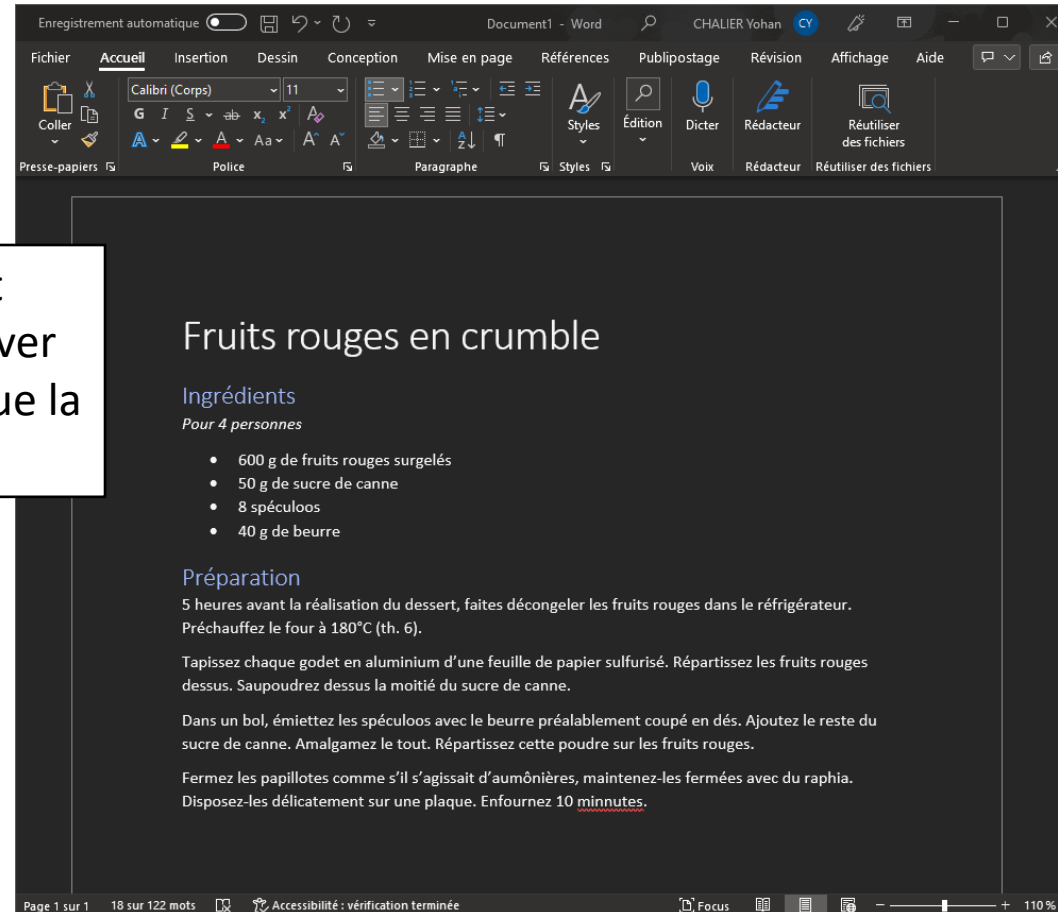


1. Sélectionner le texte concerné. Chaque ligne doit commencer le plus à gauche possible (sans espace).

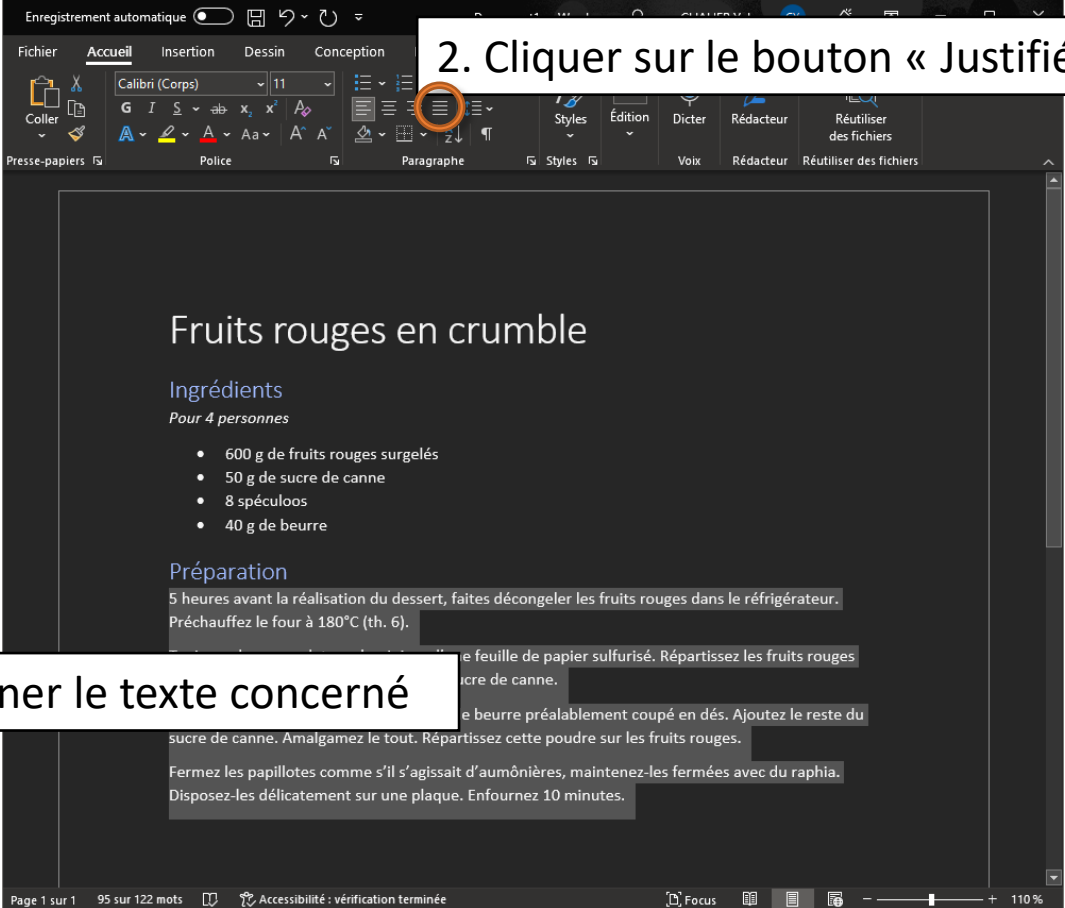


1.4. Utiliser une liste à puce

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 Microsoft Word interface with a document titled "Fruits rouges en crumble". The document content includes a title, a section for "Ingrédients" (listing 600g of frozen red fruits, 50g of cane sugar, 8 speculoos, and 40g of butter), and a section for "Préparation" (instructions for making the crumble). The text in the "Préparation" section is highlighted in grey. Two callout boxes provide instructions: "1. Sélectionner le texte concerné" points to the highlighted text, and "2. Cliquer sur le bouton « Justifié »" points to the "Justified" button in the Paragraph group of the ribbon. The status bar at the bottom indicates "Page 1 sur 1", "95 sur 122 mots", and "Accessibilité : vérification terminée".

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).

Prenez une feuille de papier sulfurisé. Répartissez les fruits rouges, le sucre de canne, les spéculoos et le beurre préalablement coupé en dés. Ajoutez le reste du sucre de canne. Amalgamez le tout. Répartissez cette poudre sur les fruits rouges.

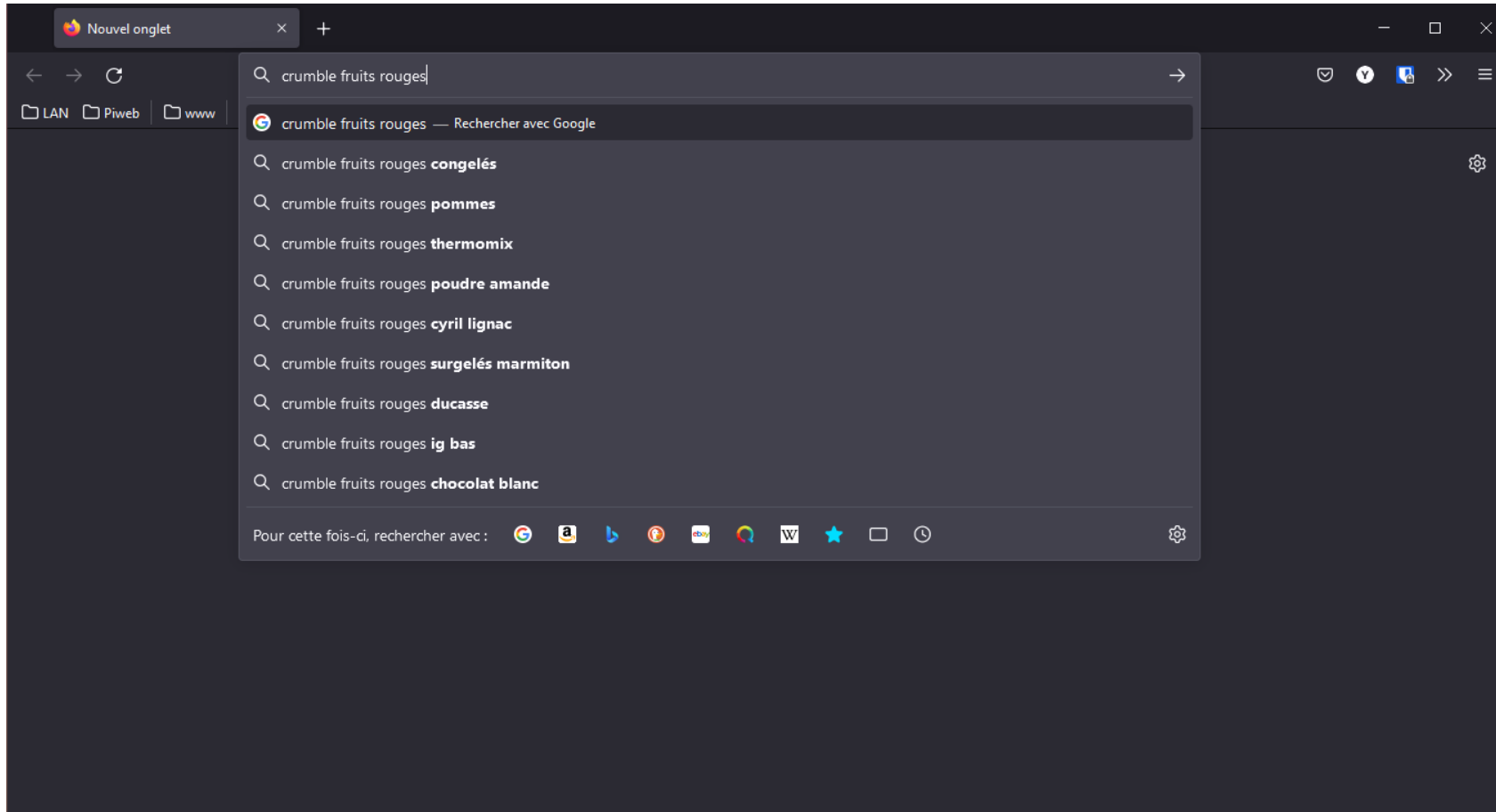
Fermez les papillotes comme s'il s'agissait d'aumônières, maintenez-les fermées avec du raphia. Disposez-les délicatement sur une plaque. Enfourez 10 minutes.

Page 1 sur 1 95 sur 122 mots Accessibilité : vérification terminée

2. Insérer une image

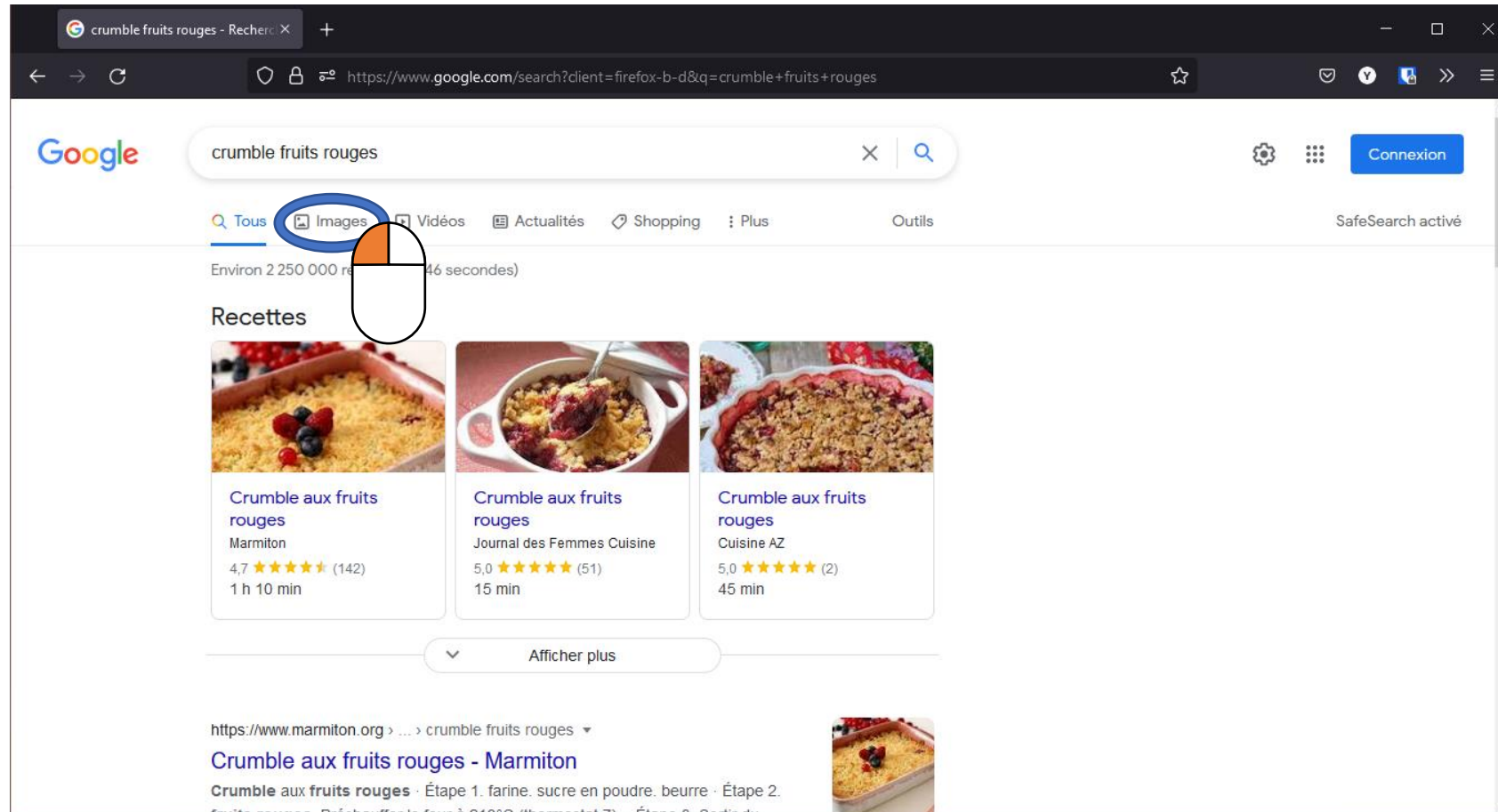
2.1. Rechercher une image

Ouvrir le navigateur et faire une recherche



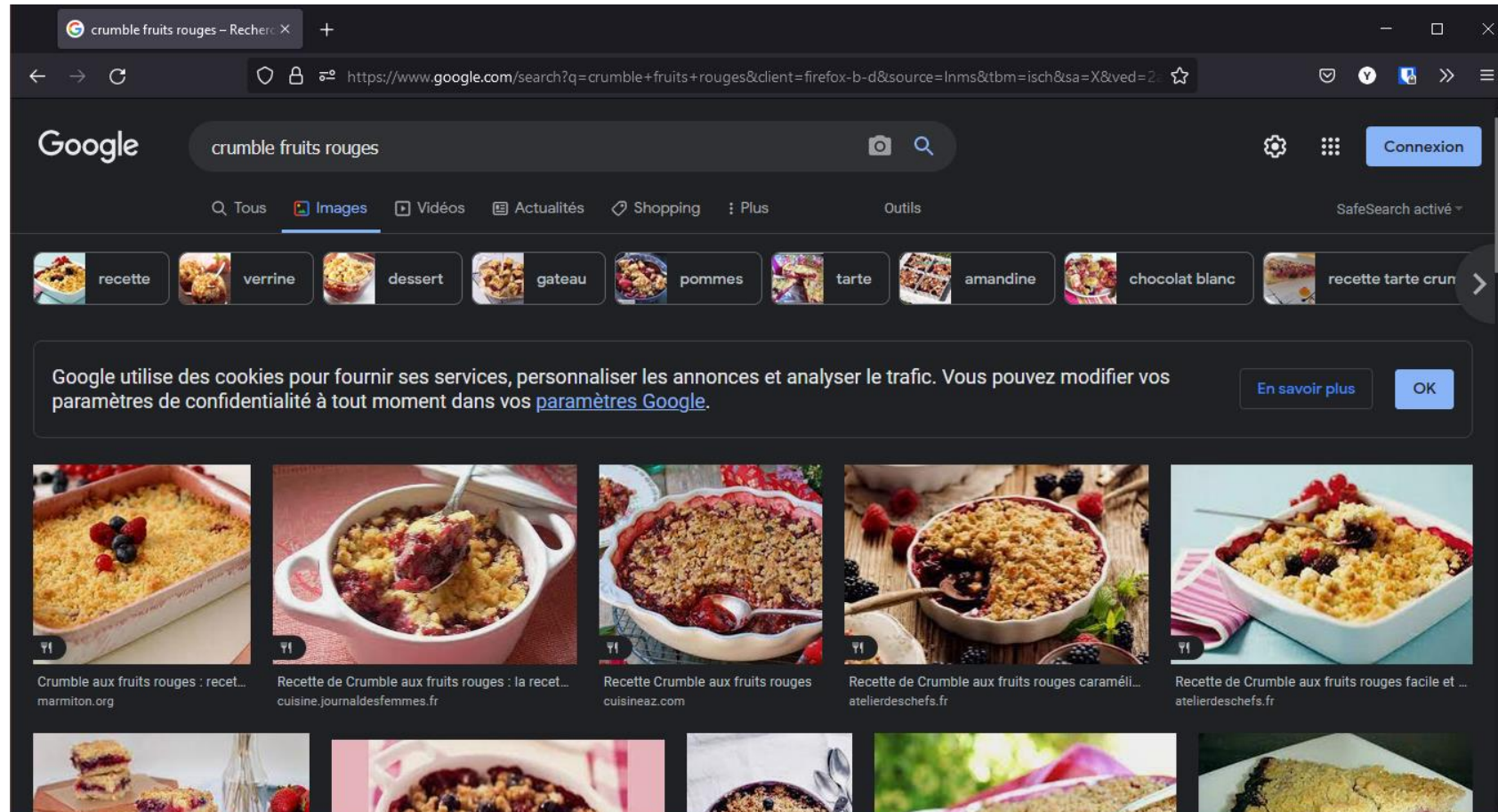
2.1. Rechercher une image

Dans la page de résultats, cliquer sur « Images »



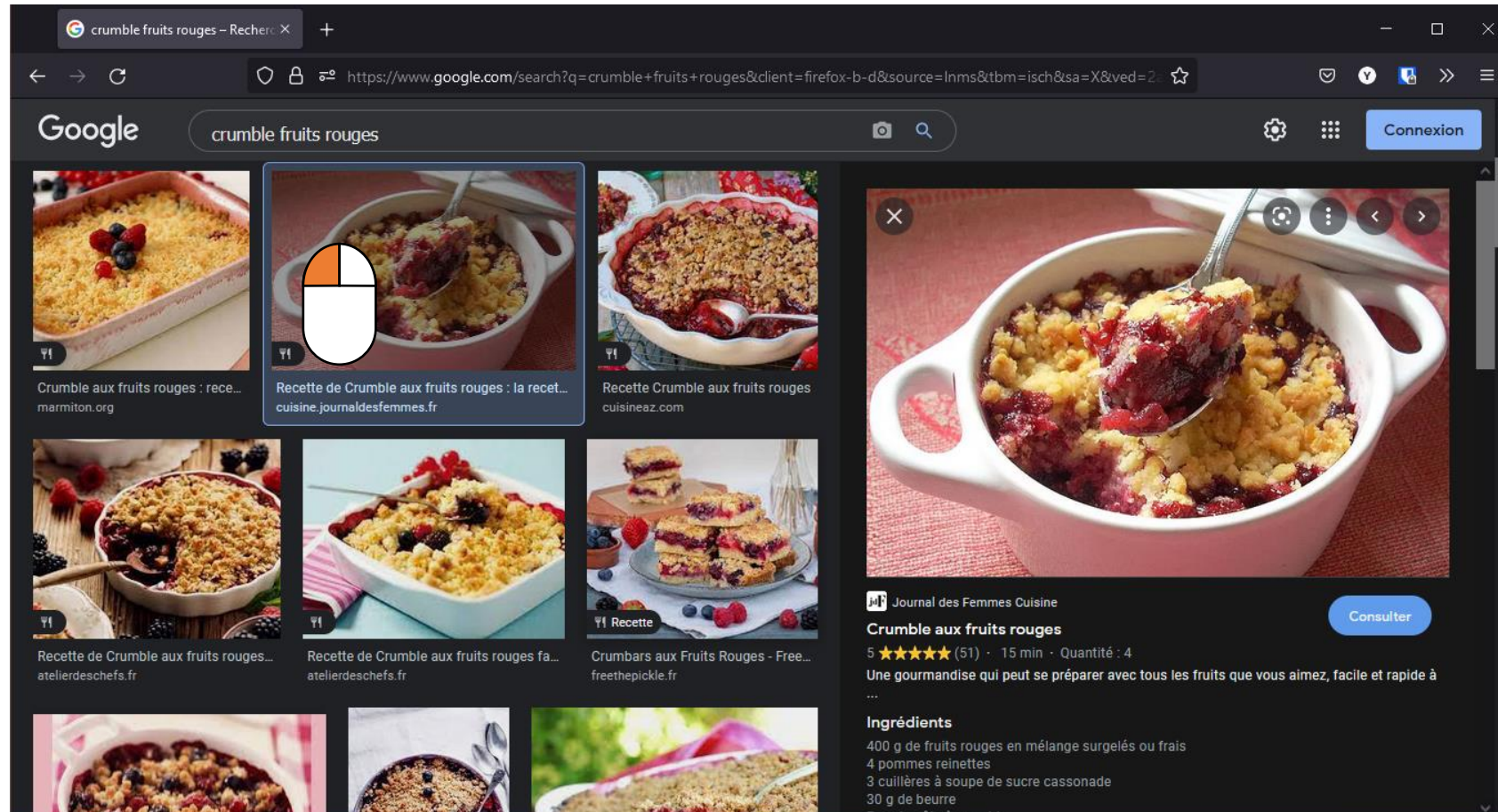
2.1. Rechercher une image

Parmi tous ces résultats, cliquer sur celui choisi



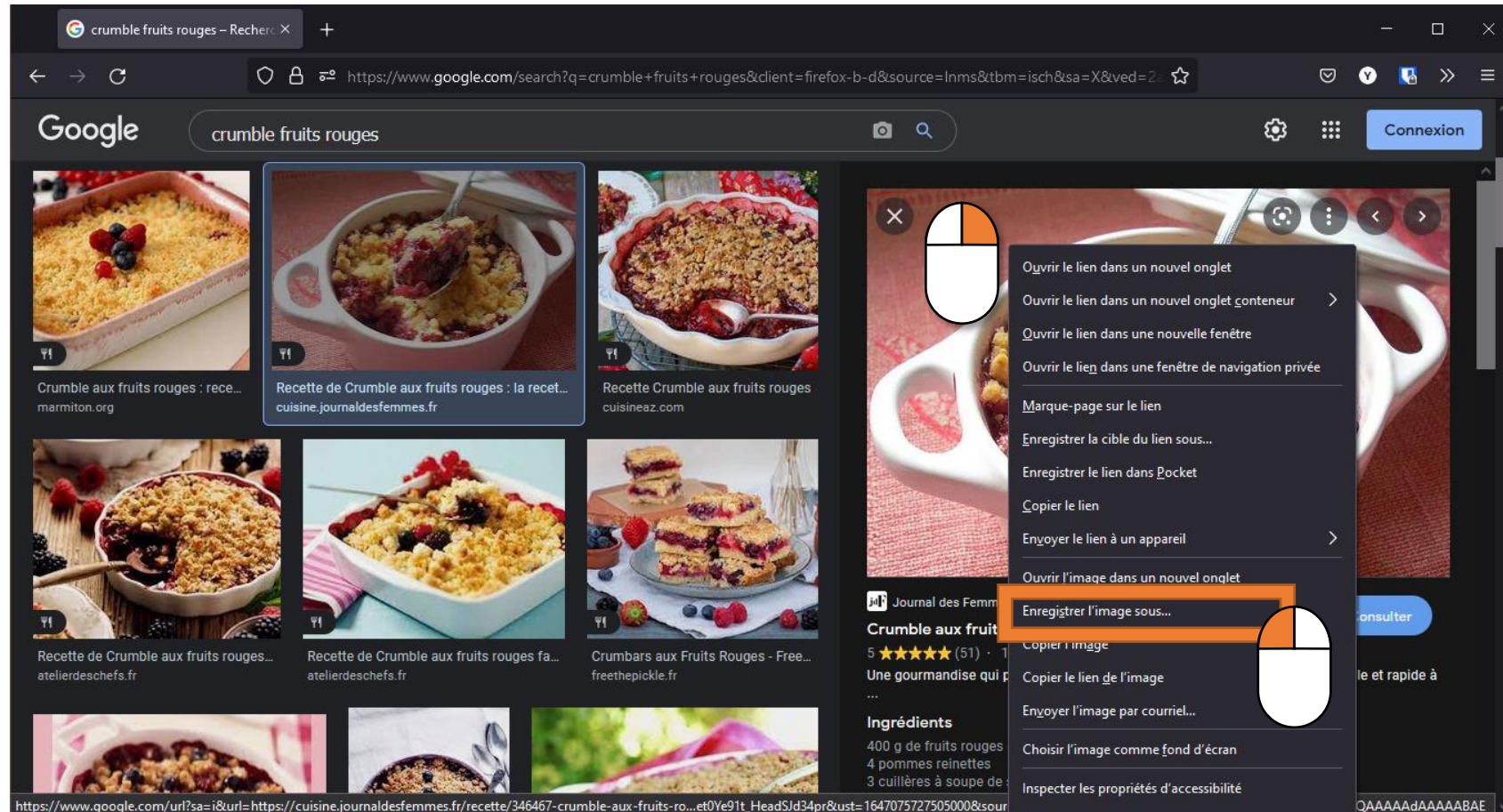
2.1. Rechercher une image

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



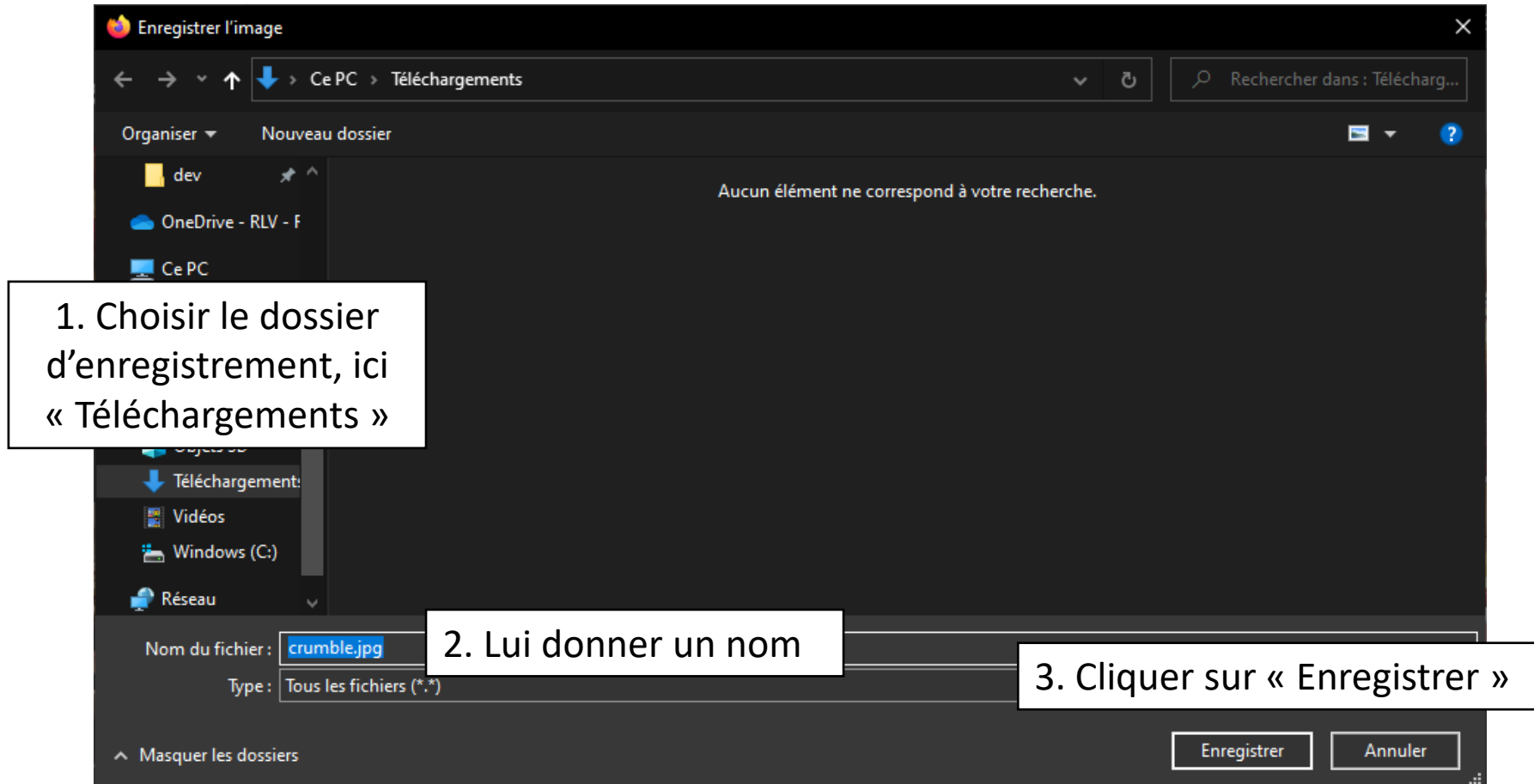
2.2. Enregistrer l'image

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



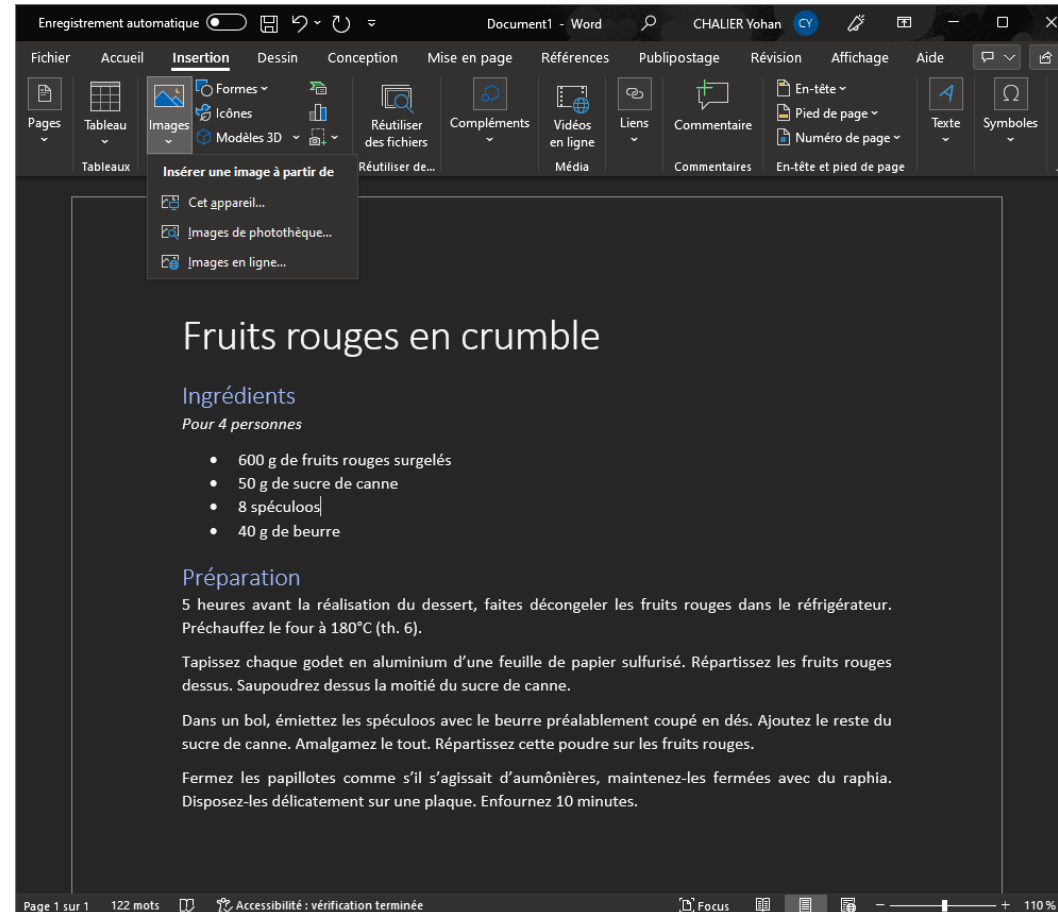
2.2. Enregistrer l'image

Enregistrer l'image sur l'ordinateur



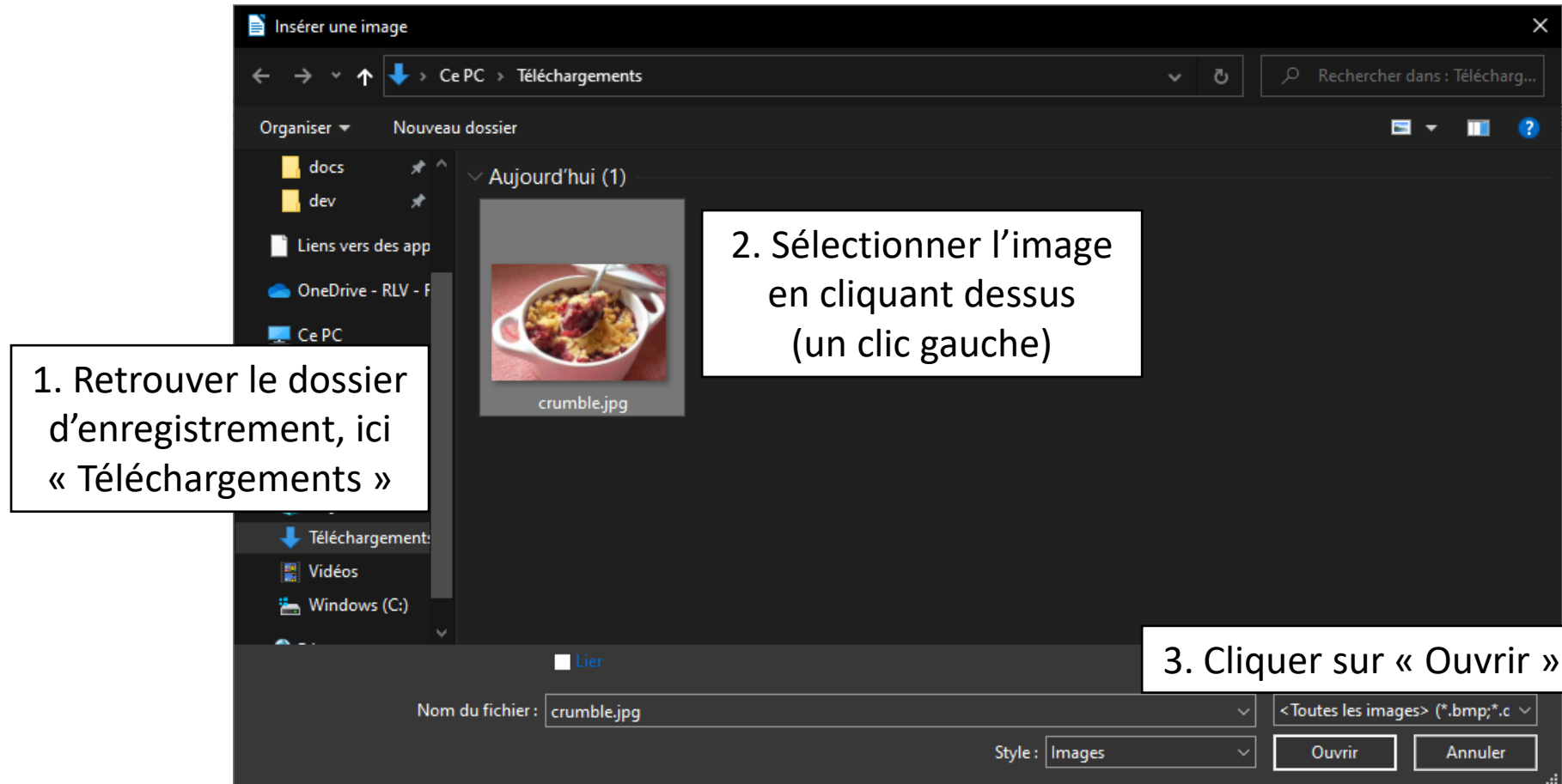
2.3. Insérer l'image

Dans Microsoft Word, aller dans le menu « Insertion » et cliquer sur « Images » et « Cet appareil... »



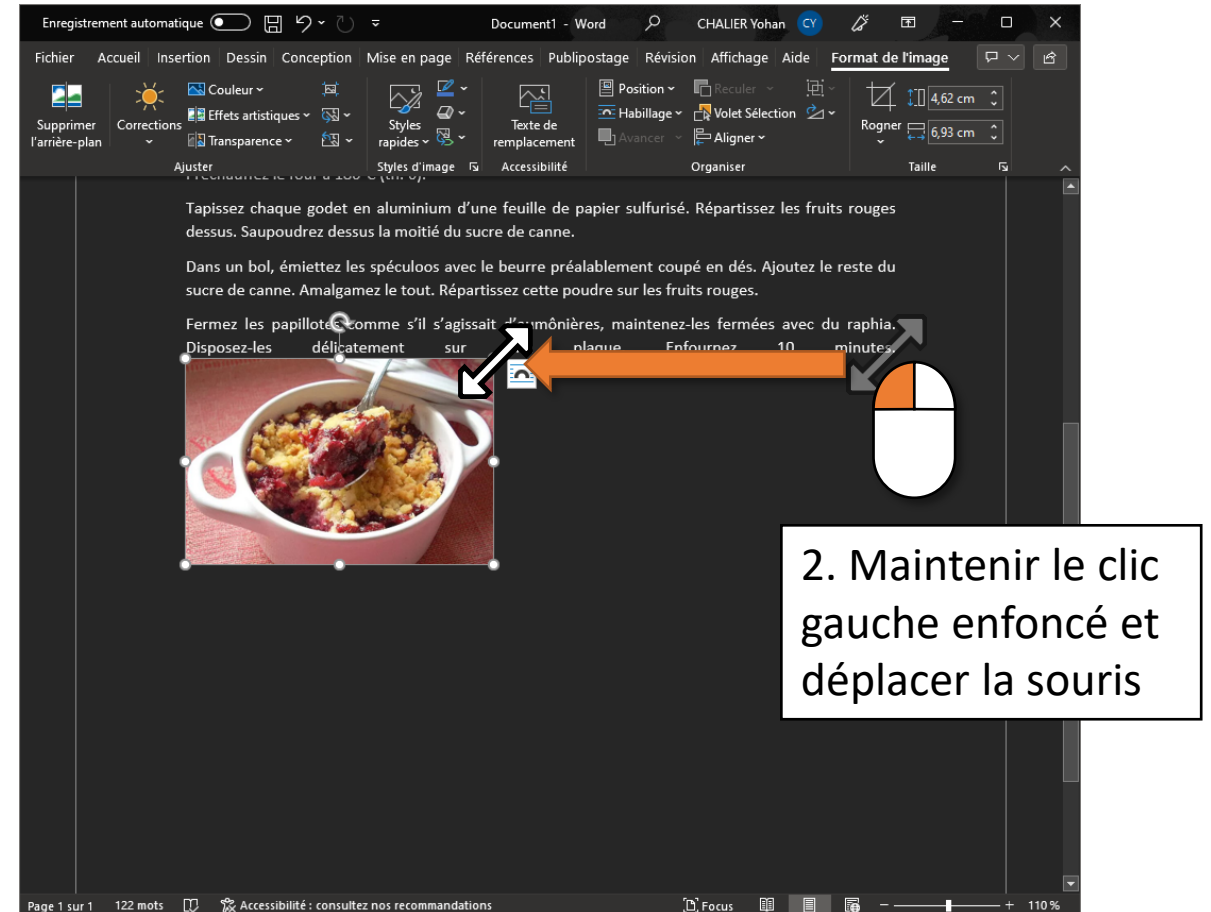
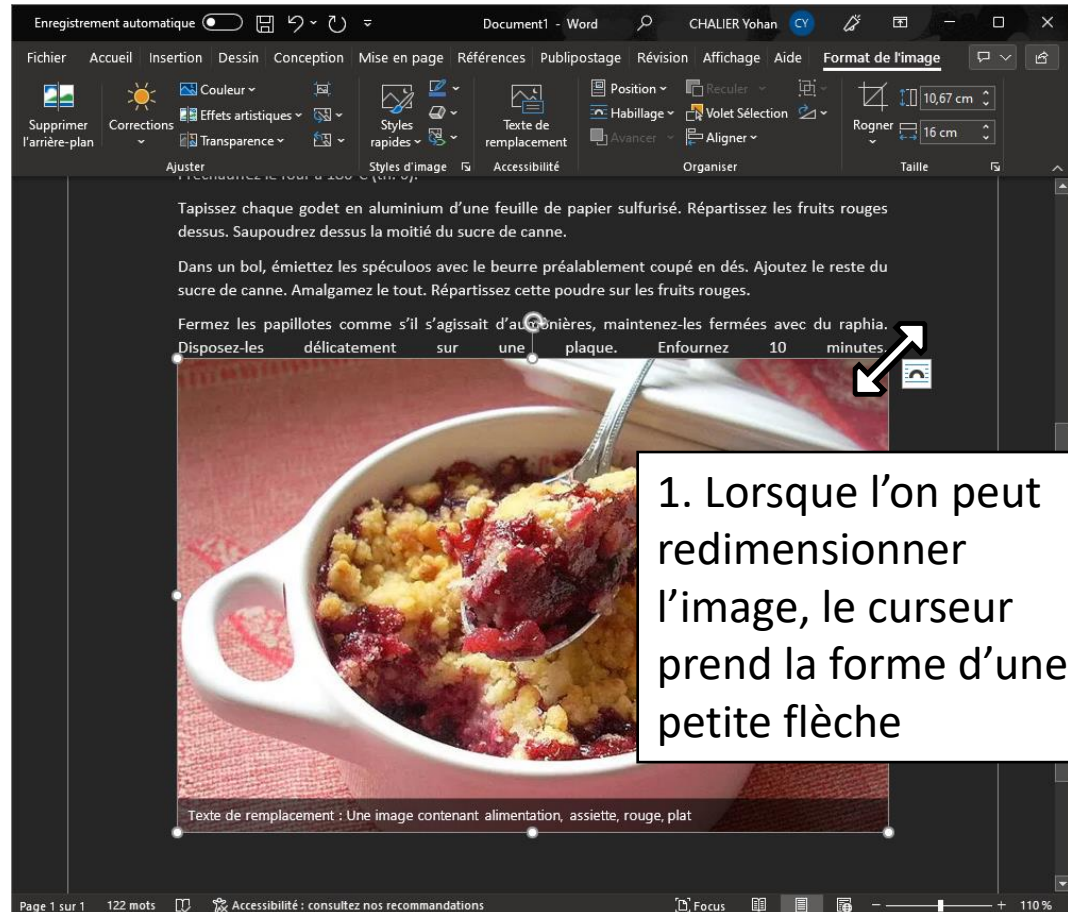
2.3. Insérer l'image

Choisir l'image dans l'explorateur



2.4. Redimensionner l'image

Déplacer les coins de l'image pour la réduire



2.5. Déplacer l'image

Changer l'option de disposition pour « Adapté »

Enregistrement automatique

Document1 - Word

CHALIER Yohan

Fichier Accueil Insertion Dessin Conception Mise en page Références Publipostage Révision Affichage Aide **Format de l'image**

Supprimer l'arrière-plan Corrections Effets artistiques Transparence Styles rapides Texte de remplacement Habillage Volet Sélection Aligner Position Reculer Rogner

Ajuster Styles d'image Accessibilité Organiser Taille

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).

1. Cliquer sur le petit icône d'arc de cercle

Options de disposition

Aligné sur le texte

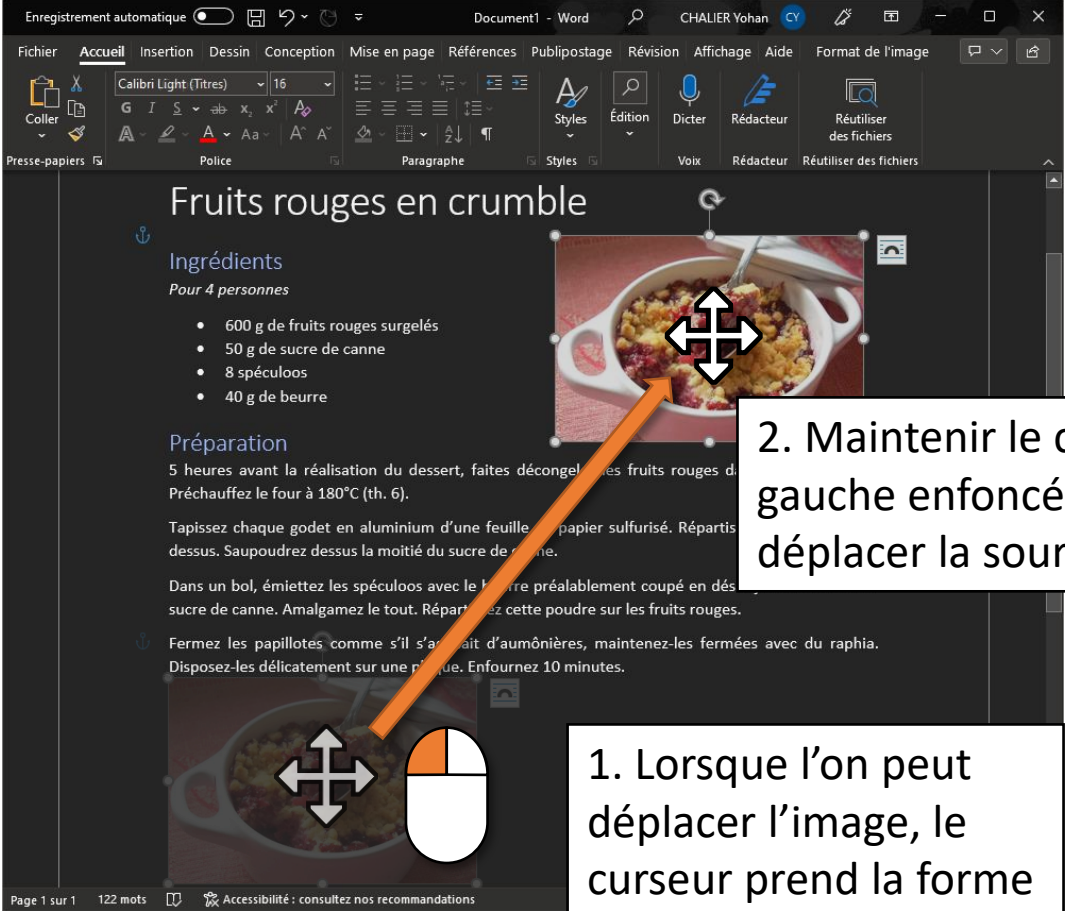
Avec habillage du texte

Adapté

2. Cliquer sur « Adapté »

Page 1 sur 1 122 mots Accessibilité : consultez nos recommandations

2.5. Déplacer l'image



Enregistrement automatique

Document1 - Word

CHALIER Yohan

Fichier Accueil Insertion Dessin Conception Mise en page Références Publipostage Révision Affichage Aide Format de l'image

Calibri Light (Titres) 16

Coller

Police

Paragraphe

Styles

Édition

Voix

Rédacteur

Réutiliser des fichiers

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 d.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Tapissez chaque godet en aluminium d'une feuille de papier sulfurisé. Répartis

dessus. Saupoudrez dessus la moitié du sucre de canne.

Dans un bol, émiettez les spéculoos avec le beurre préalablement coupé en dés

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. Enfournez 10 minutes.

Page 1 sur 1 122 mots

Accessibilité : consultez nos recommandations

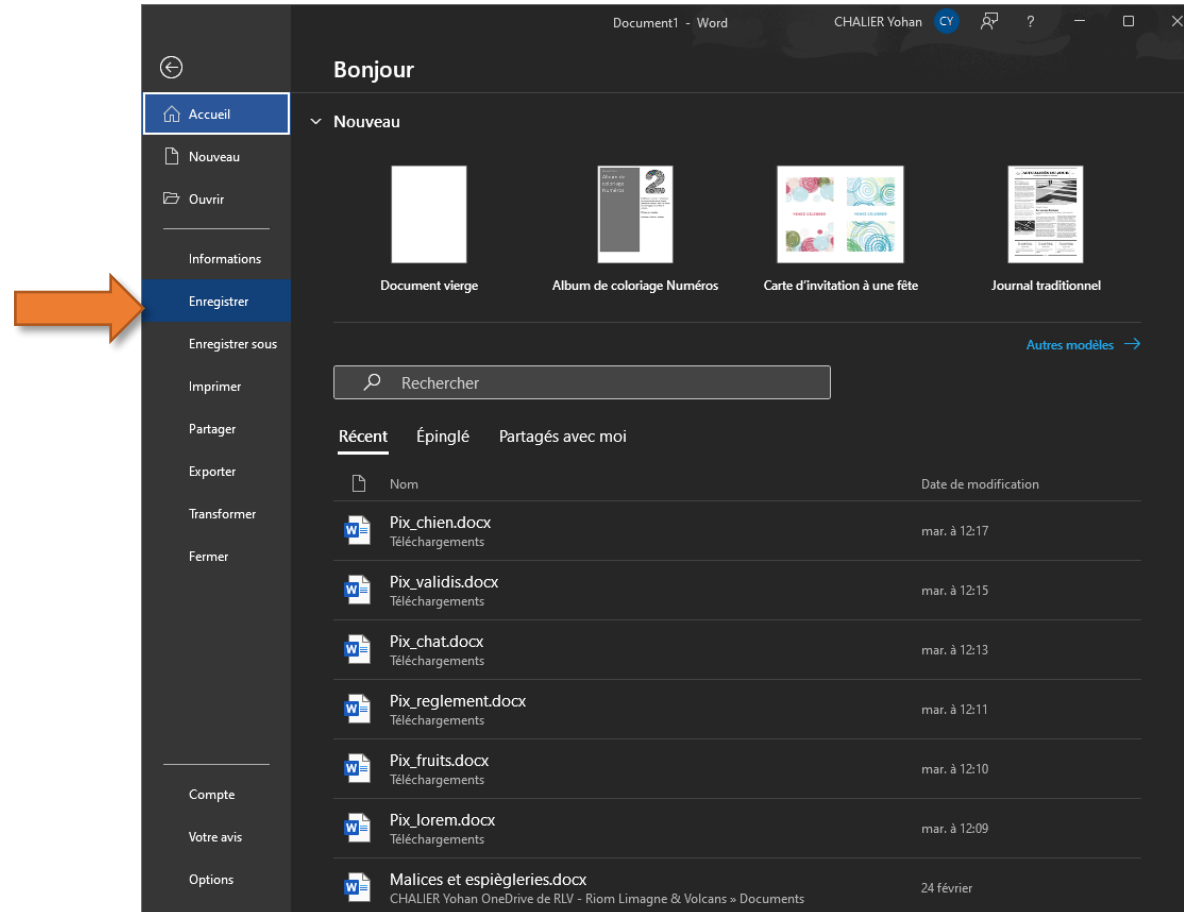
2. Maintenir le clic gauche enfoncé et déplacer la souris

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

3. Enregistrer et exporter

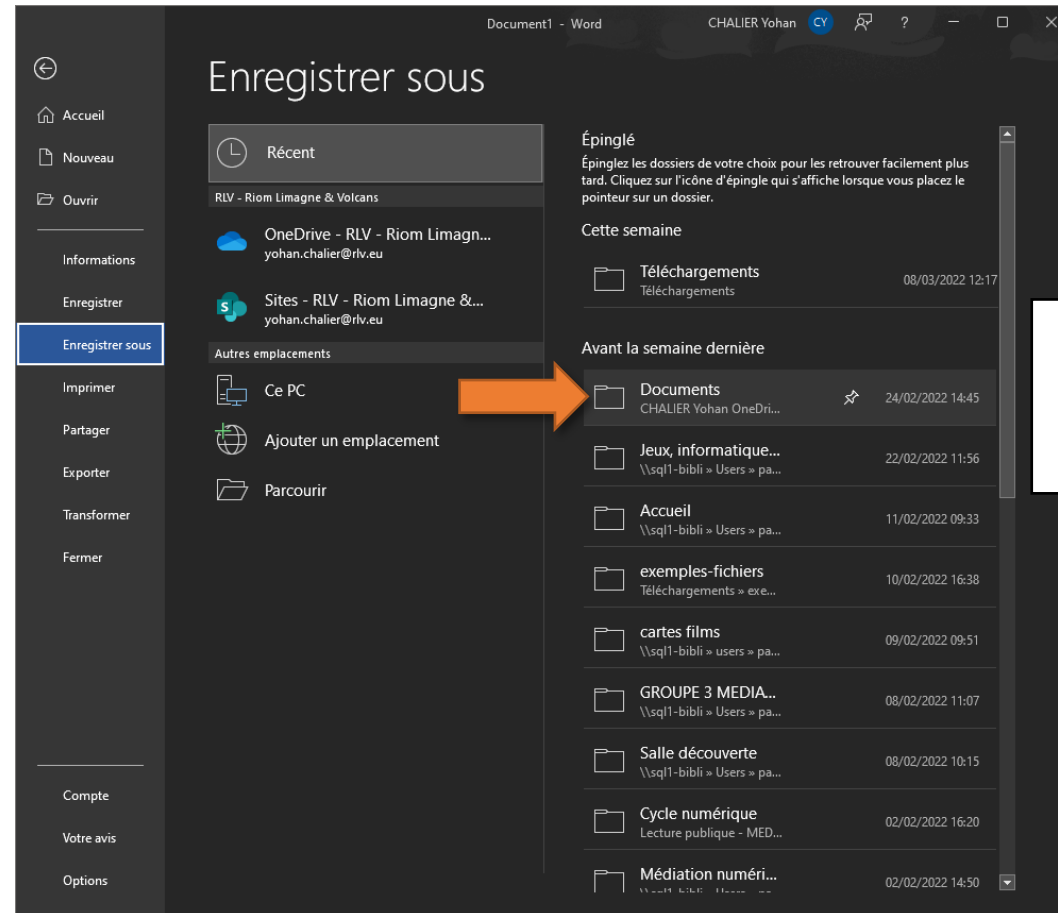
3.1. Enregistrer le document éditable

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



3.1. Enregistrer le document éditable

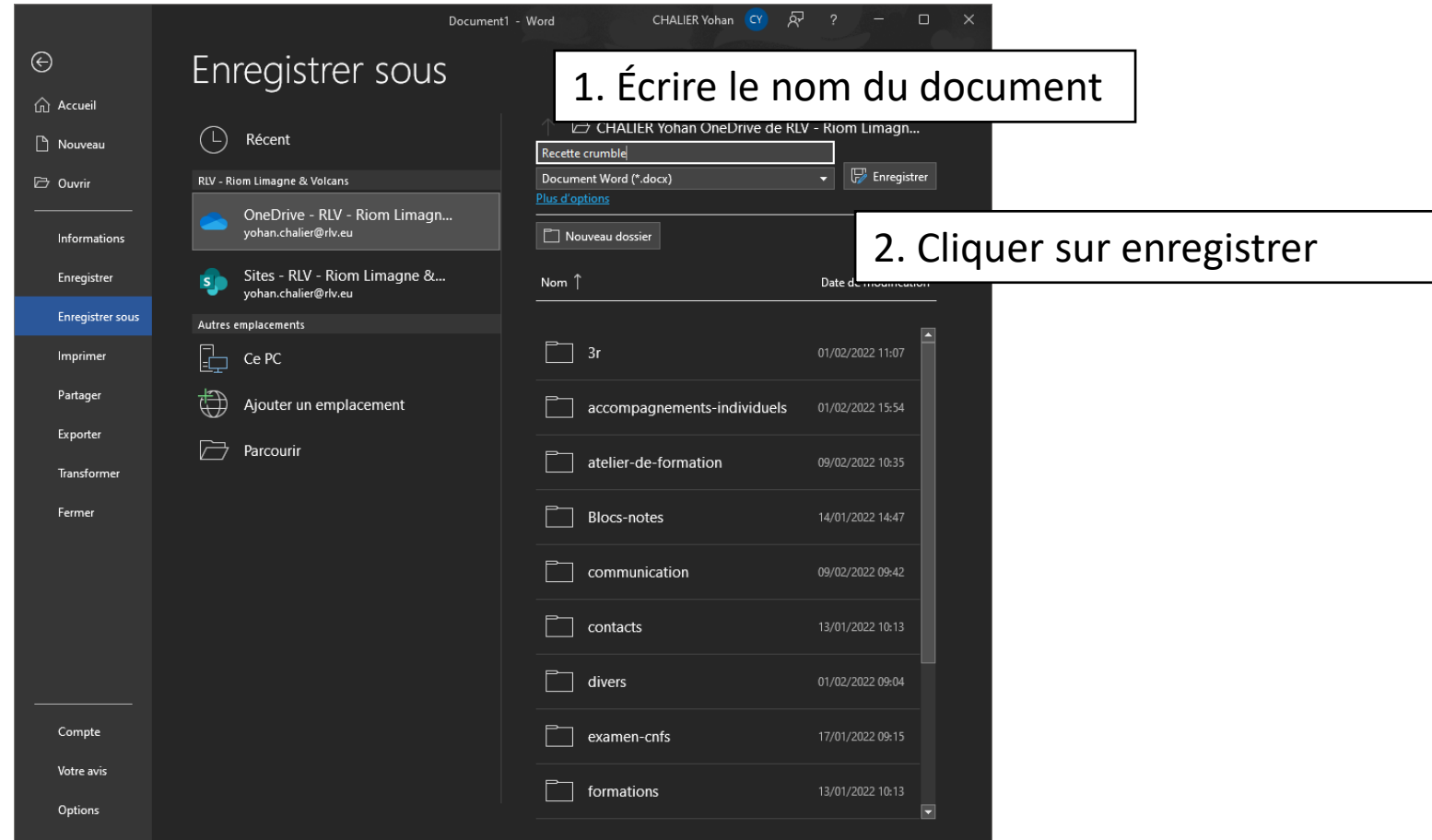
Choisir un emplacement



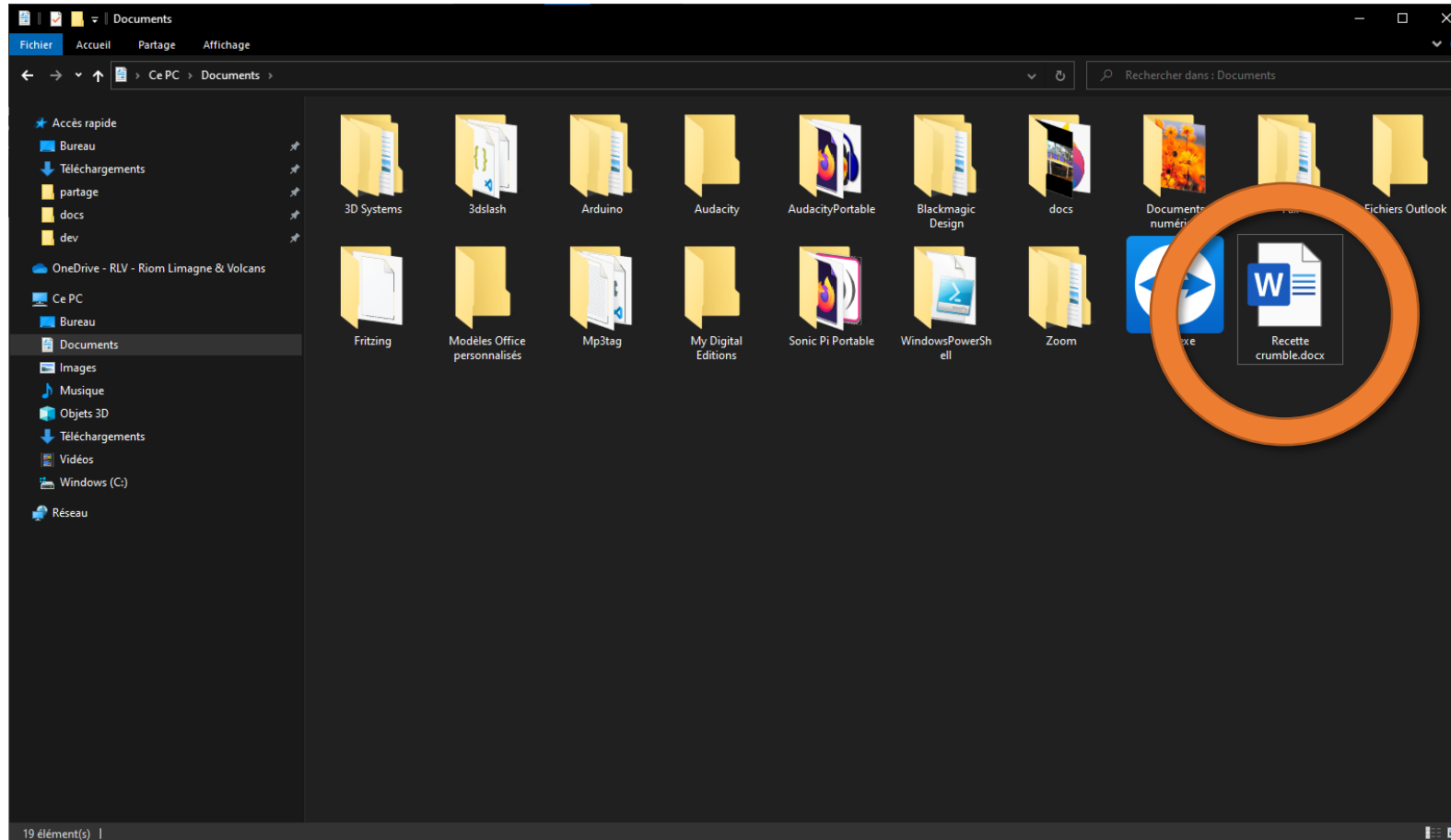
Cliquer sur le dossier
d'enregistrement, ici
« Documents »

3.1. Enregistrer le document éditable

Choisir un nom

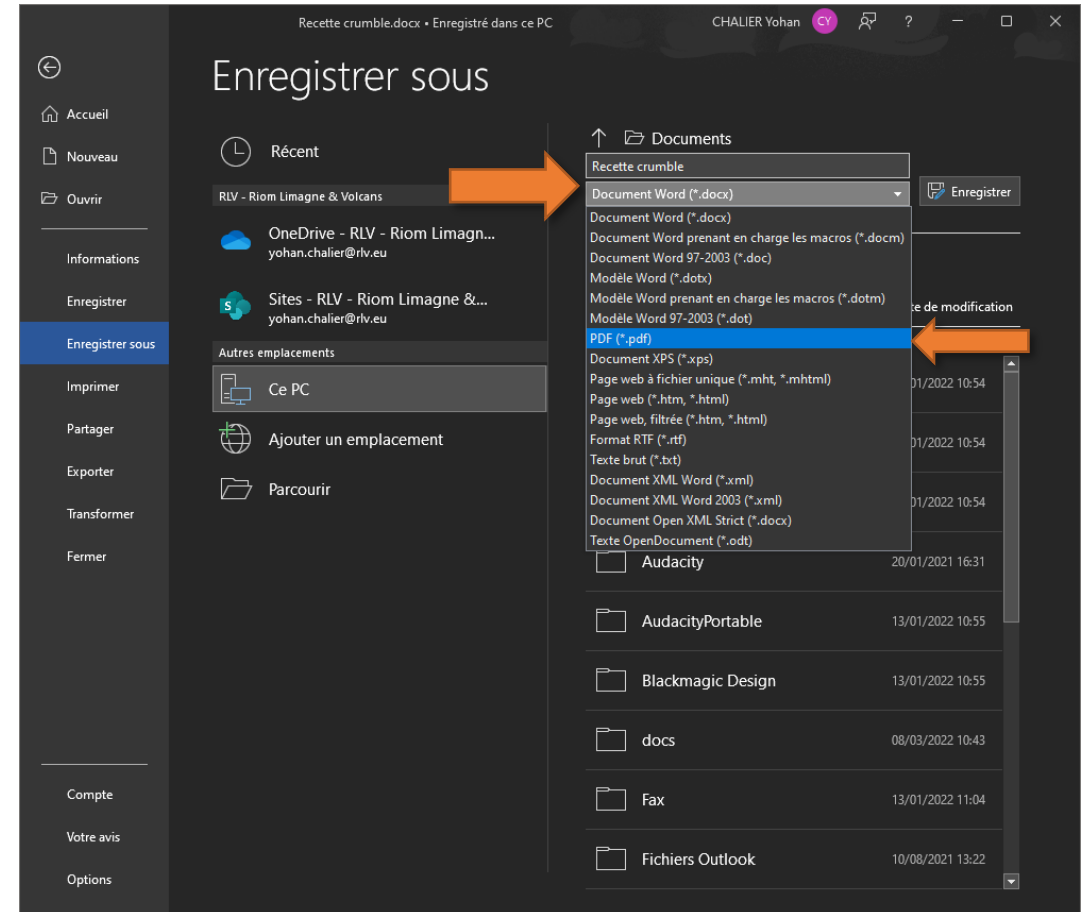


3.1. Voici le document enregistré !



3.2. Exporter le document en PDF

Recommencer la procédure d'enregistrement, mais avant de cliquer sur « Enregistrer », cliquer sur la liste déroulante pour changer le type de fichier, et choisir « PDF (*.pdf) »



3.2. Voici le document exporté !

