

Lors de "surf" sur le "Web" il peut être utile de conserver une partie (ou la totalité) du document visible à l'écran...

La création des pages Web qui doivent être "attractives" et souvent avec beaucoup de publicités et de liens vers d'autres rubriques ou pages fait que celles-ci ne sont pas adaptées à l'impression en l'état !

- A. Regarder si l'option d'impression est prévue, auquel cas le document est "mis en forme" et peut être imprimé normalement (il y a parfois la possibilité d'un "export pdf")

la meilleure recette



- B. Si rien n'est prévu utiliser la technique du "copier-coller" (CTRL+C / CTRL+V) :

1. Ouvrir "LibreOffice" (Fichier\Nouveau\Document texte ou CTRL+N)

2. Sélectionner sur la page Web la partie à copier

3. Faire "copier"

“ Je suis alsacienne et je fais ces beignets pour mardi-gras. Ils sont excellents, aussi bons que chez un pâtissier ! ” Recette proposée par Céline Mazur

Ingrédients / pour 6 personnes

- 1 kg de farine
- 120 g de sucre en poudre
- 1 bonne pincée de sel
- 4 oeufs
- 120 g de beurre
- 40 g de levure de bière ou de boulangerie
- zeste de citron
- 1 verre de lait
- un mélange de cannelle et de sucre ou sucre glace pour saupoudrer

Réalisation

- Difficulté Facile
- ⌘ Préparation 30 mn
- 🕒 Cuisson 5 mn
- ⌚ Repos 1 h 30 mn
- 🕒 Temps Total 2 h 05 mn

4. Passer sur LibreOffice et "coller"

Répéter l'opération afin d'obtenir la totalité des "morceaux"

NB : il vaut mieux procéder par petits paragraphes pour que ce soit plus facile à manipuler et avoir moins d'éléments non désirés à supprimer, S'il y a des images, faire un "clique droit" et faire "copier l'image", après la copie contrôler quelle est "ancrée" au paragraphe désiré et non comme caractère

Beignets de Carnaval: la meilleure recette

Ingrédients

/ pour 6 personnes

- 1 kg de farine
- 120 g de sucre en poudre
- 1 bonne pincée de sel
- 4 oeufs
- 120 g de beurre
- 40 g de levure de bière ou de boulangerie
- zeste de citron
- 1 verre de lait
- un mélange de cannelle et de sucre ou sucre glace pour saupoudrer

Préparation

1. Disposez la farine en puits et ajoutez les ingrédients les uns après les autres selon l'ordre indiqué.
2. Pétrissez bien cette pâte de manière à la rendre souple. Laissez-la reposer pendant 1 heure.
3. Roulez la pâte en une abaisse de 1 à 2 cm d'épaisseur. Découpez-y des ronds à l'aide d'un verre. Posez-les sur une serviette (moi je les pose sur le radiateur) et laissez-les doubler de volume, 30 minutes environ.
4. Faites dorer les beignets dans une casserole d'huile chaude.
5. Pour finir, égouttez-les et saupoudrez-les du mélange sucre et cannelle ou de sucre glace.

5. Effectuer la mise en forme utile et nécessaire
Choix police et taille
mise en page

Beignets de Carnaval : la meilleure recette

Ingrédients

pour 6 personnes

- 1 kg de farine
- 120 g de sucre en poudre
- 1 bonne pincée de sel
- 4 oeufs
- 120 g de beurre
- 40 g de levure de bière ou de boulangerie
- zeste de citron
- 1 verre de lait
- un mélange de cannelle et de sucre ou sucre glace pour saupoudrer



Réalisation

<ul style="list-style-type: none">- Difficulté- Préparation- Cuisson- Repos- Temps Total	<ul style="list-style-type: none">- Facile- 30 mn- 5 mn- 1h30 mn- 2h05 mn
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Préparation

1. Disposez la farine en puits et ajoutez les ingrédients les uns après les autres selon l'ordre indiqué.
2. Pétrissez bien cette pâte de manière à la rendre souple. Laissez-la reposer pendant 1 heure.
3. Roulez la pâte en une abaisse de 1 à 2 cm d'épaisseur. Découpez-y des ronds à l'aide d'un verre. Posez-les sur une serviette (moi je les pose sur le radiateur) et laissez-les doubler de volume, 30 minutes environ.
4. Faites frier les beignets dans une casserole d'huile chaude. Pour finir.
5. Égouttez-les et saupoudrez-les du mélange sucre et cannelle ou de sucre glace.

Exemple de ce qui pourrait être réalisé