



POWER POINT 2007/2010

Ma 1ère présentation

Vous allez utiliser ce cahier d'exercices à votre rythme, en prenant soin de prendre des notes sur les fonctions importantes.

Ce document permet d'être capable de :

- Créer une présentation
-

EXERCICE : Créer les diapos comme ci-dessous

Consignes :

- Vous choisirez une police et une couleur qui se prête au sujet
- Vous numéroterez les diapositive automatiquement
- Vous ajouterez la transition de votre choix entre les diapos
- Vous citerez les sources à la fin sous forme de lien hypertexte

Recettes rafraîchissantes à base de fruits d'été



Nous vous proposons aujourd'hui quelques recettes très fraîches à base, bien entendu, de fruits de saison. Framboise, abricots, pêches, fraises, kiwi mais aussi et surtout, melons et pastèques, les deux indispensables de l'été, il y en aura, comme toujours, pour tous les goûts et toutes les envies !

1

Sorbet aux framboises et glaçons groseilles



Ce sorbet à base de glace pilée, très rafraîchissant, se dégustera aussi bien sur le sable chaud qu'en terrasse, seul ou accompagné. Le plus de cette recette : vous pouvez y mettre tous les fruits de votre choix. On vous recommande notamment le mélange pêche, framboise, citron.

2

Salpicon de fraises et gelée d'agrumes



INGREDIENTS

Pour 6 personnes

- 300 g de fraises du type Gariguette
- Le jus de 3 oranges
- Le jus d'un citron
- 2 feuilles de gélatine
- 12 feuilles de citronnelle
- 6 c. à soupe de sucre

3

Coulis de pêches glacées au jasmin et fruits rouges



INGREDIENTS

Pour 6 personnes

- 5 pêches
- 120 g de sucre
- 35 cl d'eau
- 3 c. à soupe de thé au jasmin
- 200 g de framboises
- 225 g de fraises
- 225 g de cerises

4

Glace citron vert, fraise, melon



INGREDIENTS

Pour 6 personnes

- Pour la glace fraise :
- 250 g de fraises
- 12 cl d'eau minérale
- 125 g de sucre semoule
- 10 cl de crème liquide
- Pour la glace melon :
- 250 g de melon
- 12 cl d'eau minérale
- 130 g de sucre semoule
- 10 cl de crème liquide
- Pour le sorbet citron vert :
- 18 cl de jus

5

Sources

- Plus d'informations sur le site :
<http://www.plurielles.fr/>
- Sur le même thème :
65 recettes faciles pour les gourmands débutants

6

