

Exemple de document XSL-FO

La **soupe aux truffes V.G.E.** est un plat créé par Paul Bocuse à l'occasion de la remise de la légion d'honneur par Valéry Giscard d'Estaing en 1975.

Méthode :

1. Dans chaque "gratinée lyonnaise" (bol à soupe allant au four) mettre le matignon, les truffes coupées en lamelles irrégulières, le foie gras coupé en dés et le consommé de boeuf.
2. Dorer avec le jaune d'oeuf la pâte abaissée finement et en recouvrir les bols en faisant bien adhérer.
3. Placer les bols dans un four préalablement chauffé à 200°C. La cuisson est très rapide. La pâte feuilletée, en gonflant, prend une belle couleur dorée.
4. Utiliser une cuillère à soupe pour rompre la pâte qui tombe dans la soupe.

1234. Penser à prévoir suffisamment de place pour les numéros des opérations à plusieurs chiffres ...