

```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?>
<!DOCTYPE html
  PUBLIC "-//W3C//DTD XHTML 1.0 Strict//EN"
  "http://www.w3.org/TR/xhtml1/DTD/xhtml1-strict.dtd">

<html xmlns="http://www.w3.org/1999/xhtml" xml:lang="fr" lang="fr">
<head>
  <meta http-equiv="Content-Type" content="text/html; charset=UTF-8" />
<title>Recette de cuisine </title>
<link rel="stylesheet" type="text/css" href="../css/exercice02.css" />
</head>
<body>

<h1>Une fondue au Mont d'Or</h1>
<h2>Les ingrédients :</h2>
<ul>
  <li>1 Mont d'Or d'environ 500 grammes pour deux personnes
  </li>
  <li>1 Gousse d'ail
  </li>
  <li>Vin blanc typique Savagnin
  </li>
  <li>Sel, Poivre
  </li>
  <li>Muscade
  </li>
</ul>
<h2>La réalisation :</h2>
<ol>
  <li>Avec une petite cuillère, creusez le haut du Mont d'Or sur 1 cm ou 2 cm de profondeur ;
  </li>
  <li>L'ail
    <ol>
      <li>Coupez la gousse d'ail en allumettes ;
      </li>
      <li>Introduisez ces morceaux dans le Mont d'Or.
      </li>
    </ol>
  </li>
  <li>Mettre du sel, du poivre, de la muscade et le vin blanc ;
  </li>
  <li>Remettre le fromage enlevé.
  </li>
</ol>
<h2>La préparation est finie</h2>
<p id="p2">Remettre au four et faire dorer pendant 30 minutes environ 180°C; Celcius.
</p>
```

<p id="p1"> Servir avec un vin du Jura &agrave; base de Savagnin et de la charcuterie (Jambon, Saucisse de Morteau...).

</p>

<p>

<a href="http://css-validator.org/check/referer">



</a>

</p>

<p>

<a href="http://css-validator.org/check/referer">



</a>

</p>

</body>

</html>