

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

		A 13	R 3	F 15	A 1	T 10	H 17		
		E	P	I	C	E	S		

	A▼	B	C	D	E	F	G	H	I	J▼	K	L	M	N	O	P	Q	R▼	S	T
1▶																				
2																				
3																				
4▶																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11▶																				
12																				
13▶																				
14																				
15▶																				
16▼																				
17																				
18																				
19																				
20▶																				

HORIZONTAL

- 1/Lauracée, cinnamomum; la meilleure écorce de Ceylan
 -Citrus hystrix, proche citron; on utilise zeste ou feuille
 -Liliacée; médicinale; bulbe goût prononcé, Provence
 3/Pétales composacées colorantes « safran batard »
 4/Solonacée,capcicum; petits piments parfumés très forts
 5/Anacardiacee, graines appelées Encens ou poivre rose
 7/Papaveracée; blanc et noir à graines parfumées
 8/ Fèves d'Amérique du Sud ,au goût d'amande douce
 10/Variété petit piment très fort
 11/Mélange d'épices à couscous d'Afrique du Nord
 13/Piment rouge allongé AOC du Sud-Ouest de France
 14/Piment doux d'Europe centrale pour goulash, bortsch
 15/Raifort du Japon, racine forte en pâte verte
 17/Enveloppe rouge parfumée « fleur de muscade »
 19/Mélange d'épices Antillais équivalent au curry
 20/Crocus, pistils colorés, épice la plus chère du monde
 -Ombllifère appelée « persil arabe » en graine ou feuille

VERTICAL

- A/Zingibéracée, »safran d'Inde »colorant jaune-orangé
 -Ombellifère, graine/feuille; vert, doux, étoilé
 B/Pâte rouge d'ail + piment d'Afrique du nord
 C/Ensemble desfamilles des Solanacées ,capsicum;piquant
 E/Variété de petit piment très fort (chile)
 H/Mélange pimenté en sauce rouge, Sud Etats-Unis
 J/Graine verte parfumée d'Asie, très utilisée en Inde
 K/Fruit (noix) sec parfumé; toxique à haute dose
 M/Mélange principales épices; appelé Massala en Inde
 N/Poivre;Graines de Sélím parfumées d'Afrique centrale
 P/Papilionacée, trigonelle; graine au goût de céleri
 -Ombellifère,feuille- tige, ancêtre sauvage du céleri
 R/Artémisia, proche de l'absinthe au goût légèrement amer
 -Junipérus, baies digestives pour choucroute, gibier
 T/Crucifère, graines fortes en purée au verjus ou vinaigre
 -Zingiber, rhizome goût poivrè-citronné apprécié confit