

**MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/**

	T	E	S	T	D	E	C	U	I	S	I	N	E							
					1 e		N I	V E	A U											
	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) Tête, cou, ailerons , pattes de volaille  
-Agiter une sauce pour la refroidir  
-Retirer l'intérieur de certains fruits ou légumes
- 3)Aliments taillés en très petits dès  
-Détailler des fruits (citron, orange) pour garniture
- 5) Poivre concassé
- 6) Démarrer une cuisson d'un aliment à feu vif
- 7) Lever des filets de poisson
- 8) Retirer la peau des légumes en les ébouillantant
- 9)Entrées froides gélifiées et moulées
- 10)Morceau de pâte feuilletée non détaillée
- 11)Recouvrir d'une couche de lard gras
- 13)Gratter la chair du bout des côtes  
-Etat d'une purée devenue élastique
- 15)Donner une forme régulière à des légumes
- 16)Nom du gras des rognons et filet de porc
- 17)Cuire au four à couvert de grosses pièces + G.A
- 19)Faire des entailles peu profondes dans un poisson  
-Pluriel des Gousses d'un condiment Sud-Est de France  
-Donner une consistance à un fond ou une sauce

**VERTICAL/**

- A)Donner de la saveur à une préparation  
-Garniture aromatique taillée en gros cubes
- C)Eliminer sous un filet d'eau certains abats (cervelle)
- D)Synonyme de chemiser
- E)Cuire en immersion dans un liquide
- G)Morceau détaillé dans certains poissons
- H)Appellation désignant certains gros gibiers
- I)Fines lanières taillées dans la peau d'agrumes
- K)Qualificatif de la consistance d'une préparation sucrée  
-Préparation à base de purée de champignons
- M)Terme utilisé pour les râteaux et le beurre
- N)Tranches épaisses de jarret de veau ou de légumes
- O)déchets ou parties d'un aliment à éliminer  
-Cuisson en plongeant dans un corps gras très chaud
- Q)Liquéfier les sucs caramélisés avec un liquide
- R) Cuisson relative aux oeufs  
-Nom d'un matériel de cuisson haut et à queue
- T)Synonyme de mortifier une viande  
-Mélange de sucre + vinaigre cuit à la couleur blonde  
-Synonyme de couche ou socle dans le dressage