

MOTS CROISES CULINAIRES / CULTURE GASTRONOMIQUE

**Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes puisqu'elles tendent à augmenter la somme des plaisirs qui leur est destinée.*

Anthelme Brillat-Savarin

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
1	▶									▼			▶									▶				
2					▼				▶▶							▼		▼								
3	▶																	▶								
4								▼					▶									▶				
5				▼		▶																				
6	▶														▶▶											
7									▶												▶					
8	▼																				▶					
9	▶									▼			▶▶													
10						▼				▶																
11			▼																▶▶							
12	▶												▶										▼			▼
13																										
14	▶											▼▶										▼				
15																										
16					▼▶																					
17	▶												▶													
18						▶																				
19	▶																					▶				
20	▼				▶																					▼
21						▼																				
22	▶																									
23						▶																				
24	▶												▶													
25																										
26	▶									▶																

" Le savoir que l'on ne complète pas chaque jour diminue tous les jours. " Proverbe Chinois

CONCEPTEUR / Patrick HAMET

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
<u>HORIZONTAL</u>																									
1)Vignoble du Sud-Ouest aux 37 appellations réputées																									
-Potage Russe de légumes et betterave rouge																									
-Morceau arrière du veau de 1ere CAT; appelé aussi « cul »																									
2)Spécialité de l'Aveyron : purée PDT + tome fromage fraîche																									
3)Potage Italien de légumes taillés +lard +spaghetti + haricot blanc																									
-Poisson d'eau douce et d'étang - « Koï » au Japon																									
4)Ensemble des animaux sauvages que l'on chasse pour les consommer																									
-Fruit oléagineux à coque et cerneaux- (AOC grenoble) ou morceau arrière de veau																									
5)Plat traditionnel: ragoût au vin rouge et oignons-cives																									
6)Spécialité Grecque: purée d'oeufs de poisson servie sur blinis																									
-Volaille mâle castré et engraisé – (AOC Bresse)																									
7)Pâtisseries faites à base pâte brisée garnies de fruits																									
8)Partie arrière du boeuf utilisée pour consommé Oxtail ou braisée																									
9)Sauce émulsionnée froide – appellation associée au céleri-rave																									
-Partie dorsale avec côtes d'animaux – rôti ou poêlé																									
10)Gâteau à pâte levée aux fruits confits de forme rectangulaire																									
11)Saveur aigre et parfumée des fruits																									
12)Appellation d'une sauce au coulis de crustacés																									
-Abats blancs d'animaux préparés et cuisinés – Spécialité Normande																									
13)Fruit-condiment oléagineux du Sud-Est -AOC provence																									
14)Plante à feuille aromatique ; à « sauce » - en bouquet garni																									
-Sirop épais et visqueux résidu du raffinage du sucre de canne																									
15)Cuisson au four par chaleur tournante des viandes et volailles																									
16)Purée-condiment d'olive noire + huile d'olive +ail du Sud-Est-Provence																									
17)Plante tropicale haute en teneur en sucre- au sirop raffiné																									
-Poisson pélagique à chair rouge ou blanche (germon – bonite)																									
-Terme culinaire signifiant : retirer la tête de poisson – légume																									
18)petit légume-racine au goût piquant – rose ou noir																									
19)Terme signifiant fraîcheur – stocké au réfrigérateur																									
-Matériel pour cuire dans grande quantité d'eau ou potage																									
20)Canard migrateur – très recherché pour leurs plumes																									
-Appellation d'une recette de pomme de terre farcie et gratinée																									
-Principale Boisson; stimulante par infusion (noir, vert, oolong)																									
22)Appellation de toutes garnitures composées de carotte																									
-Coquillage bivalve de Marennes-Normandie-Arcachon-Thau																									
23)Spécialité Italienne de PDT ou semoule gratinée																									
24)Terme ancien qui désigne la cuisson d'une viande au four																									
-Produits de l'industrie agroalimentaire extrait des oeufs																									
26)Potage Anglais :consommé à base de queue de boeuf et légumes																									
-Graisse animale extrait du porc -couleur blanche																									
-Préparation liquide salée pour mariner-saler les aliments																									

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
VERTICAL																									
A) Terme culinaire désignant une tranche épaisse – jarret-poisson-légume -Morceau dorsale du porc entre carré découvert et tête																									
B) Sauce dérivée de Sce américaine + curry et crème																									
C) Sauce émulsionnée chaude citronnée – douce																									
D) Spécialité Italienne : plat traditionnel de riz crémeux (variété Arborio) -Petites pâtisseries de pâte gonflée et fourrée crème pâtissière ou chantilly																									
E) Plante légumineuse oléagineuse proche du haricot, riche en protéines (shoyu) -Terme ancien du Genre de plante légumineuse dont les lentilles																									
F) Terme désignant les principes appliqués à la cuisine et à la gastronomie -Morceau arrière des pattes d'animaux-charnus et fermes (osso-bucco)																									
G) Aliment de luxe fait d'oeufs d'esturgeon salés (Béluga, Oscietre, Sévruga) -Tranche épaisse taillée dans gros poisson (saumon- colin)																									
I) Légume-racine ou rave – rond ou long – au goût âcre																									
J) Terme définissant l'aspect léger d'une crème chantilly ou blanc en neige -Volaille femelle à chair brune (barbarie -colvert – mulard) -Terme désignant: aliment haché finement ou Appellation associé à la PDT																									
K) Spécialité Espagnole: plat traditionnel de riz+volaille+fruit de mer+tomate+safran																									
L) Abats blancs du veau (glandes) principalement braisés -Tranche de viande rouge – grillé ou sauté -Spécialité Italienne- Petit carré farci de pâte à nouille-																									
M) Pièces de pâtisserie garnies – montées – fourrées et décorées																									
N) Ensemble d'une race animale à viande élevée (charolais-limousine) -Liquide extrait des substances végétales-animales (nutritif-aromatique) -Fromage AOC Normand au lait de vache à croute lavée, orangé – cerclé de laiches																									
O) Epice d'origine Hongroise-rouge, orangé- extrait du piment doux (goulash)																									
P) Femelle d'un gibier cervidé – utilisée en gigue ou civet -Sauce à base de crustacés au beurre d'écrevisse ou ville de l'Ain																									
Q) Qualificatif concernant les aliments frits -Préparation liante à base beurre+farine (blanc ou brun)																									
R) Fine galette ronde de pâte liquide (spécialité Bretonne) peut être « suztte » - Qualificatif d'état d'hygiène : désinfecté -sans bactérie																									
T) Pâté de tête gélifié de porc ou sanglier -Tarte chaude salée garnie (tradition Lorraine - fruits de mer- légumes) -Spécialité Italienne sucrée : biscuit +café+ crème mascarpone +cacao																									
V) Boulettes allongées farce poisson-volaille – pochées et gratinées(spécialité Lyonnaise) -Plat de viande ou légumes enveloppé de pâte brisée et cuite au four																									
X) Préparation garnie froide en gelée et démoulée (oeuf) -Mélange homogène ou pas d'eau-huile ou jaune d'oeuf et beurre fondu -Chef cuisinier réputé du restaurant L'Espérance à Vézelay en Bourgogne																									
Z) Adjectif : qui se nourrit surtout de poisson -Poste de cuisine spécifique aux préparations de légumes ou garnitures.																									