

PRODUITS & SPÉCIALITÉS DE LA CUISINE INDIENNE

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					
13																					
14																					
15																					
16																					
17																					
18																					
19																					
20																					
21																					

HORIZONTAL

- 1a-Cachemire/boulettes de viande dans la sauce blanche yaourt
- 1b-Pain traditionnel-fine galette de blé cuite sur poêle
- 3-Dessert-riz au lait sucré - cardamome & noix coco
- 4a-Appellation des pommes de terre dans la cuisine indienne
- 4b-Plat de riz épicé à la viande ou volaille, œuf et légumes
- 6-Condiment très important en Inde-appelé « Lasan »
- 7a-Beignets frits de pâte farcie de viande- poisson -légumes
- 7b-Plat de viande hachée au curry, servi avec pois ou PdT
- 8-Plat de boulettes de PdT épicées- servies frites ou en sauce
- 9-Dessert-beignet/biscuit en forme spirale trempé au sirop
- 11a-Légumineuses importantes en Inde -appelées « Daal »
- 11b-Pain/Galettes de farine- levure- ghee- yaourt aussi fromage
- 13a-Plat/poulet mariné épices-yaourt-cuit dans une sauce curry
- 13b-Epice en rhizome-goût parfumé citron et piquant-
- 15a-Epice traditionnelle-graine verte ou noire-Appelée « élaïchi »
- 15b-Epice origine Moyen-Orient-(aussi Carvi)- Appelée « Jeera »
- 18-Pickles Indien fait de légumes marinés-épices et pimentés
- 19a-Inde/Pakistan-Plat braisé viande-légumes-yaourt-coco-épice
- 19b-Epice fraîche/graine sèche-saveur âcre-Appelée « dhaniya »
- 21a-Plat du sud(Goa) de poisson ou porc très épicé
- 21b-Nom Indien d'Epice fraîche/graines de coriandre

VERTICAL

- A-Mélange d'épices très utilisé dans la cuisine Indienne
- B-Terme du Pendjab, se dit des aliments cuits au tandoor
- Da-Produit laitier acide très utilisé, appelé « Dahee »
- Db-Récipient de cuisson ou service ressemble au wok
- G-Fruit tropical très utilisé= eau, lait et pulpe
- H-Appellation Indienne d'une légumineuse très utilisée
- I-Matière grasse clarifiée au goût de noisette(appellation)
- J-Sauce d'accompagnement à base de yaourt +épices
- K-Nom indien d'un légume vert allongé (appelé gombos)
- Ma-Mélange traditionnel d'épices et plat très connu
- Mb-Plante aromatique =graines (appelée « methi »)
- O-Plante aromatique douce (écorce moulue-feuille)
- Q-Beignets de légumes à la farine de pois-chiche
- R-Sauce aigre-douce et condiment de fruits(ou chatni)
- Ua-Epice jaune-orangée-dans les mélanges tels le curry
- Ub-Plante piquante-Ingrédient indispensable (Lal Mirch)