

## MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

	F 20					S 1			M 10			O 1		D 18			Q			
	L					E			G			U		M			E			
	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-Tubercule ancienne au léger goût d'artichaut  
-Une des classification de légumes: chou, oseille, salade
- 3-Bulbe condiment, pilier de la cuisine, « soubise »
- 5-Une des classification de légumes:carotte, navet, salsifis  
-Champignon particulier, très chère, noire ou blanche
- 8-Une des classification de légumes:chou-fleur, brocolis
- 10-Racine, peau noire à chair blanche, se cuit « blanc »  
-Une des classification de légumes: haricot, lentille,fève
- 12-Graine sèche, blonde,brune, corail, verte du « Puy »  
-Graine sèche, verte s'appelle Févette
- 14-Graine, verte ou sèche, blanc(Soisson) rouge, noir,  
-Fruit, verte, longue ou ronde, fleurs farcies,ratatouille
- 16-Champignon, cultivée, tête en coquillage au goût sucré
- 17-Champignon, alvéolée ,parfumée, peut être farcies
- 18-Fruit, « pomme d'amour » base cuisine Provençale
- 20-Feuille,verte et oxalique, associée au saumon  
-Racine, rouge violet, sucrée, se mange crue ou cuite

### VERTICAL

- A-Une des classification de légumes: pdt, patate, crosnes
- B -Bulbe, colorée, parfumée, base Bordelaise – Bercy
- E-Bulbe, tête blanche, base aïoli, persillade, provençale
- F-Feuille marine:wakamé, nori, kombu, pour sushis
- H-Une des classification de légumes: oignon, ail, échalote  
-Graine, gousse, petits ou gros (Clamart, st germain)
- J-Racine ou Tige, au goût prononcé, dans le pot au feu  
-Racine, riche carotène, base cuisine, (Crécy)
- K-Une des classification de légumes: asperge, endive
- M-Rhizome, blanche ou verte, cuire ne botte (argenteuil)
- Q-Feuille, crue en salade ou cuite: braisée (Choisy)  
-Racine longue, chair blanche, goût fort (freneuse)
- R-Rhizome blanc, crue en salade ou cuite braisée(Nord)
- S-Une des classification de légumes: tomate, poivron
- T-Champignon « bolet de Bordeaux » très apprécié  
-Une des classification de légumes: truffe, morille,girolle