

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

	P	R	O	D	U	I	T	S	DE	LA										
			R	E	U	N	I	O	N											
	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-Fleur du bananier, se cuisine en cari
-Petites préparations de pâte farcies de forme arrondie
- 3-Petits hérissons , appelé aussi cochon des bois, en cari
-Appellation locale charcuterie crue de tripes de porc
- 5-Arbuste dont feuilles en brèdes et bâton en légumes
- 6-Céréale à la base alimentation Réunionnaise
- 9-Légume ayant forme cornichon, vert pastel, très acide
-Légume-fruit vert pastel peau lisse ou épineuse;chayotte
- 11-Alevins d'oeufs pêchés embouchure rivière, en cari
-Fruit ovale,aigre, utilisé vert en légume; mûr en fruit
- 12-Arbre (pandané) feuilles en artisanat, choux en cuisine
- 13-Epice :poudre coriandre,cumin,fenugrec,girofle,piment
- 15-Fruit forme gousse, pulpe aigre-douce, sous forme pâte
- 16-Sorte de bouillie semoule de maïs
- 17-Condiment base légumes hachés assaisonnés curcuma
-Alcool typique base sirop de canne; « Charrette »
- 19-Sauce épaisse tomate+épices pour cari ou Condiment
-Coeur du palmier, cru très tendre, prisé en salade
- 20-Viande de chevreau, chèvre, en cari massalé

VERTICAL

- A-Viande de porc fumée,
-fruit, variété de nèfle, pour rhum arrangé
- Sorte de ragoût : viande, poisson, légumes, « typique »
- C-Taillader en quadrillage : ti-jacques ou mangue
-Sorte de grosses crevette de rivière, en cari ou grillés
- D-Arum aquatique: pied comme légume, coeur en brèdes
- E-Autre nom du cumin : épice aromatique
- F-Nom donné aux légumineuses secs, verts
- G-Curcubitacée, genre courge, allongée, odeur particulière
- I-Préparations triangulaires farcies et frites, origine d'Inde
- K-Appellation locale de la pieuvre, en civet
-Plat base riz, viande fumée, grains secs ou verts, épices
- M-Pierre plate pour écraser les épices
- O-Légumineuse, peut être carré, sabre, rond ou du Cap
- Q-Variété de citron à peau verruqueuse, très parfumé
- S-Pierre allongée, bout arrondi écrase épices dans le pilon
- T-Feuilles et coeurs des plantes, en bouillon ou fricassée
-Coriandre : graines pour massalé et feuilles en parfum