

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

T E S T		D E		C		U		I		S		I		N		E				
		2 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/	VERTICAL/
<p>1)Variété de laitue d'été -Lait caillé des Balkans -Morceau de veau situé dans la pointe de la cuisse</p> <p>3)Substance albuminoïde des céréales -Mélange cuit de beurre + farine pour liaison -Rongeur d'élevage de nos campagne</p> <p>4)Gâteau à pâte levé de forme rectangulaire</p> <p>5)Cuisson rayonnante faite à la broche ou au four -Plat très connu en Normandie fait d'abats de boeuf</p> <p>6)Met prisé de Provence (morue et légumes bouillis)</p> <p>7)Caramélisation des protéines et glucides des aliments -Solution de sel marin +sucre +salpêtre pour conserver</p> <p>8)Formation gluante d'amidon + eau chaude</p> <p>9)Animal marin hérissé de piquants (délicieux)</p> <p>10)Bassins d'eau de mer pour huîtres de Marennes - Forme de certaines pâtisseries ou pains</p> <p>11)Hors d'oeuvre froids gélifiés</p> <p>12)Hydrate de carbone extrait des céréales</p> <p>13)Mollusque à coquille interne et liquide noir en défense</p> <p>14)Substances aromatiques utilisées en condiment</p> <p>15)Cuisson spécifique aux crustacés ou truite -Poissons d'eau douce prisés pour leurs oeufs</p> <p>17)Colorant naturel ou bonbon mou -Petit poisson d'eau douce traité en friture</p> <p>18)Petit fruit rouge très acide</p> <p>20)Nom d'un poisson de même famille que la barbue -Jeune cerf de plus d'un an -Plante potagère printanière d'Argenteuil ou Lauris</p>	<p>A)Variété d'orange amère -Jeune coq châtré, prisé à Noël -Mammifère sauvage des forêts qui peut avoir 10 cors</p> <p>C)Poisson d'eau douce, cuisiné au bleu, meunière -Préparation de pâtisserie à base d'amande -Nom d'un champignon appelé aussi chanterelle</p> <p>E)Espèce de Pigeon sauvage -Grosse Volaille de Toulouse ou d'Artois, pour son foie -Plante, origine d'Amérique du Sud, en épis ou en grains</p> <p>F)Poisson plat de mer appelé aussi carrelet</p> <p>G)Terme anglais désignant la Cotelette d'agneau -Peut être à moëlle ou servir pour faire un fond -Tissu adipeux des animaux (porc) gras, salé, fumé</p> <p>H)Fruit à goût noisette d' Amérique du Sud = guacamole</p> <p>I)Variété de jambon à l'os cuit -Chamois des Pyrénées -Boisson chaude d'hiver</p> <p>J)Un des 4 estomacs du boeuf, utilisé dans les tripes</p> <p>L)Vin de la région de Cadix, peut être un vinaigre goûteux -Broche en métal décoré pour présentation en buffèt</p> <p>N)Formes données cigarette pour présenter les glaces=fleur -Matière grasse animale d'origine butyrique</p> <p>O)Organes d'animaux Appelés aussi 5e quartiers -Terme désignant petits cochons de 6 mois</p> <p>P)Se dit d' harengs fumés , salés et séchés</p> <p>R)Appellation garniture d'une rosace de P.D.T en timbale -Poisson plat de mer , portion ou filet, -Avec 2 N et un pet; c'est un beignet soufflé</p> <p>S)Termes anciens désignant les viandes rôties</p> <p>T)Plongées dans un liquide bouillant pour l'aromatiser -Espèce de canard sauvage d'eau -Poisson d'eau douce ou d'étang, peut être farçi</p>