

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

	G	A	S	T	R	O	N	O	M	I	E										
	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						▶									▶						
22												▶									
23																					
24		▶													▶						
25							▼														
26																					

TEST
DU
GASTRONOME

HORIZONTAL/

- 1) Région de production de la seule volaille AOC
- 2) Plat complet typique de Toulouse et Castelnaudary
- 3) Charcuteries spécialités de Guémené ou Vire
- 4) Plat mijoté en sauce, spécialité Provence -Camargue
-Ragoût de poisson au vin rouge ou blanc
- 7) Spécialité Lyonnaise au brochet soufflés au four
- 9) Plat de poisson typique de Marseille et sauce aillée
- 10) Technique pour épaissir - enrichir une préparation
-Qualité recherchée d'une viande
- 12) Plat biblique de lentilles
- 13) Crustacé décapode: tourteau, araignée
- 15) Ragoûts au vin rouge de lièvre ou lapin
- 19) Substances savoureuses utilisées en cuisine
-Ils mangent...gourmets ou gourmands!!
- 22) Jeune animal (peu utilisé en cuisine!)
- 24) Céréale la plus consommée au monde
-Substance collante, accommodele boeuf
- 25) Cuisson douce en vapour

VERTICAL/

- A) Gâteau à la viande
- B) Plat mijoté de légumes de Provence
-Taille et salade de petits légumes
- D) Appellation du ragoût de mouton
-Plat de viande lié à Parmentier
- E) Mouton rôti à la broche
- F) Spécialités sucrées d'Aix en Provence
- G) Pâté, Spécialité du chef
- I) Nom des soeurs qui ont inventé la tarte renversée
- J) Noms des viandes bardées-ficelées et cuites au four
- L) Viande taillée fine et cuite « minute »
- M) Plat de veau cuit en sauce et mijoté
-Protéines animales qui se font à toutes cuissons
- O) Ne se fait pas sans casser d'oeuf
- P) Pâtisseries à base d'oeuf, lait, sucre
-Sorte de glace aux fruits
- R) Morceau aplati de noix de veau
-Préparation farçie et roulée de veau ou volaille
- S) Animaux sauvages à plumes ou poils, à mariner
-Met composé ou légume vert à feuille
- U) Préparation de farine, levure, sel, eau
-Jeunes vaches
-Dessert au chocolat, aux fruits