

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

LES	HORS	-	D'	O	E	U	V	R	E	S										
	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-Empois (farine+beurre+eau) sert de base pour farces
- 2-Froides-Viandes ou abats conservées ou transformées
- 4-Farce (poisson-volaille) pochée forme grosse olive
-Entrée chaude -crêpe garnie forme de bourse
- 6-Froid-Cuisson légumes(huile olive-citron-coriandre)
- 9-Qualificatif: légumes, poisson garnis de farce
-Entrée chaude-tarte garnie avec pâte dessus
- 11-Entrées à base légumesmélangés crus ou cuits
- 13-Appellation de céleri + mayonnaise moutardée
- 14-Appellations de légumes taillés servis crus
- 15-Pâte levée pour entrée chaude fourrée ou enrobée
- 16-Entrée- garniture(orig. Italie) de PDT ou semoule
- 17-Produit de base; peut être dur, farçi, mollet, poché
- 19-Support en pâte légère en feuilles-carré, rond, oval
- 20-Entrée froide moulée à base gélatine
-Froid- viande ou poisson taillé très finement-mariné

VERTICAL

- B-Produits de la mer froids crus ou cuits-plateau
-Petits toasts froids pain de mie- tartinés ou garnis
- D-Entrées-garnitures chaudes (orig.Italie) tagliatelles
-tarte chaude- garniture à base flan salé
- E-oeufs poisson (esturgeon) salés-macérés(orig.Russie)
- F-Pâtés de tête en gelée de porc ou sanglier
- G-froides-chaudes; terrine poisson-volaille
- I-Substance gélatineuse- base des aspics
-Mayonnaise et Purée d'oeuf de saumon (orig.Grece)
-Chaud; appareil cuit savoureux et léger
- K-Sauce froide instable (huile+vinaigre)
-Petit ravioli farçi (spécialité Drôme)
- N-Appellation du Sud-Ouest du canard gavé
- O-Appellation crêpe chaude fourrée-roulée;nappée sauce
- Q-Appellation: mousse froide gélifiée-purée légumes
- R-Terme gustatif de la crème acidulée
- T-Appellation:salade provençale:thon,tomate,oeuf,anchois
-Abat animal utilisé en pâté