

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

PRODUITS & SPECIALITES DE NOUVELLE CALEDONIE

	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							→								-			-			

HORIZONTAL

- 1a) Dessert d'origine de Tahiti : fruit+farine manioc+coco
- 1b) Nom local du légume appelé chayotte ou christophine
- 3a) Racine riche en amidon, utilisé aussi en fécule
- 3b) Crustacé sauvage ou élevage- exporté Europe-Asie
- 3c) Gibier cervidé sauvage – principalement en civet
- 7) Spécialité typique – cuit sous terre dans feuille banane
- 8) Tubercule amyloïde tropicale – importante dans culture
- 9a) Céréale -la plus consommée au monde
- 9b) Nom local du boeuf en gelée-pays -
- 10) Appellation du Pacifique de la dorade coryphène
- 13a) Rhizome tropicale à chair blanche ou mauve
- 13b) Sauce Asiatique à base soja fermenté
- 13c) Condiment tomate pimenté d'origine Réunion
- 14) Produit sucré naturel des abeilles
- 16a) Potiron rond vert local -exporté au Japon
- 16b) Gâteau : manioc rapé+coco cuit dans feuille banane
- 18a) Crustacé qui peut être de cocotier ou palétuvier
- 18b) Crevette sauvage d'eau douce
- 20) Fruit tropical à noyaux, chair douce -origine de Chine
- 21) Poisson abyssal, chair rose, appelé poisson-lune

VERTICAL

- A1) Nom local du fruit de la passiflore, aussi grenadille
- A2) Coquillage conique utilisé en salade à coquille nacrée
- C1) Petits rouleaux farcis et frits- origine Asie
- C2) Nom de la Chauve-souris; cuisiné en civet
- D) Fruit agrume citrus vert – très parfumé
- E) Coquillages bivalves en culture de Dumbéa
- F) Animal porcine sauvage – utilisé en cuisine&charcuterie
- H) Tubercules tropicales, à chair blanche ou orangée
- I) Fruit tropical: verte en salade – mûre très sucrée
- J) Poisson océanique : bleue, royale ou gros yeux
- L) Liquide laiteux d'une noix -très utilisé dans Pacifique
- M) Spécialité Indonésienne: poulet, riz, vermicelle, soya
- N) Appellation locale du mero moucheté à chair fine
- O) Poisson pélagique : scombidé: rouge, germon, banane
- P) Variété locale banane à cuire; peu sucrée mûre
- R) Petit agrume vert, sans jus -zeste très parfumé
- T1) Fruit tropical à piquant -chair à saveur acidulé-sucrée
- T2) Petits coquillages de sable ; comme praire