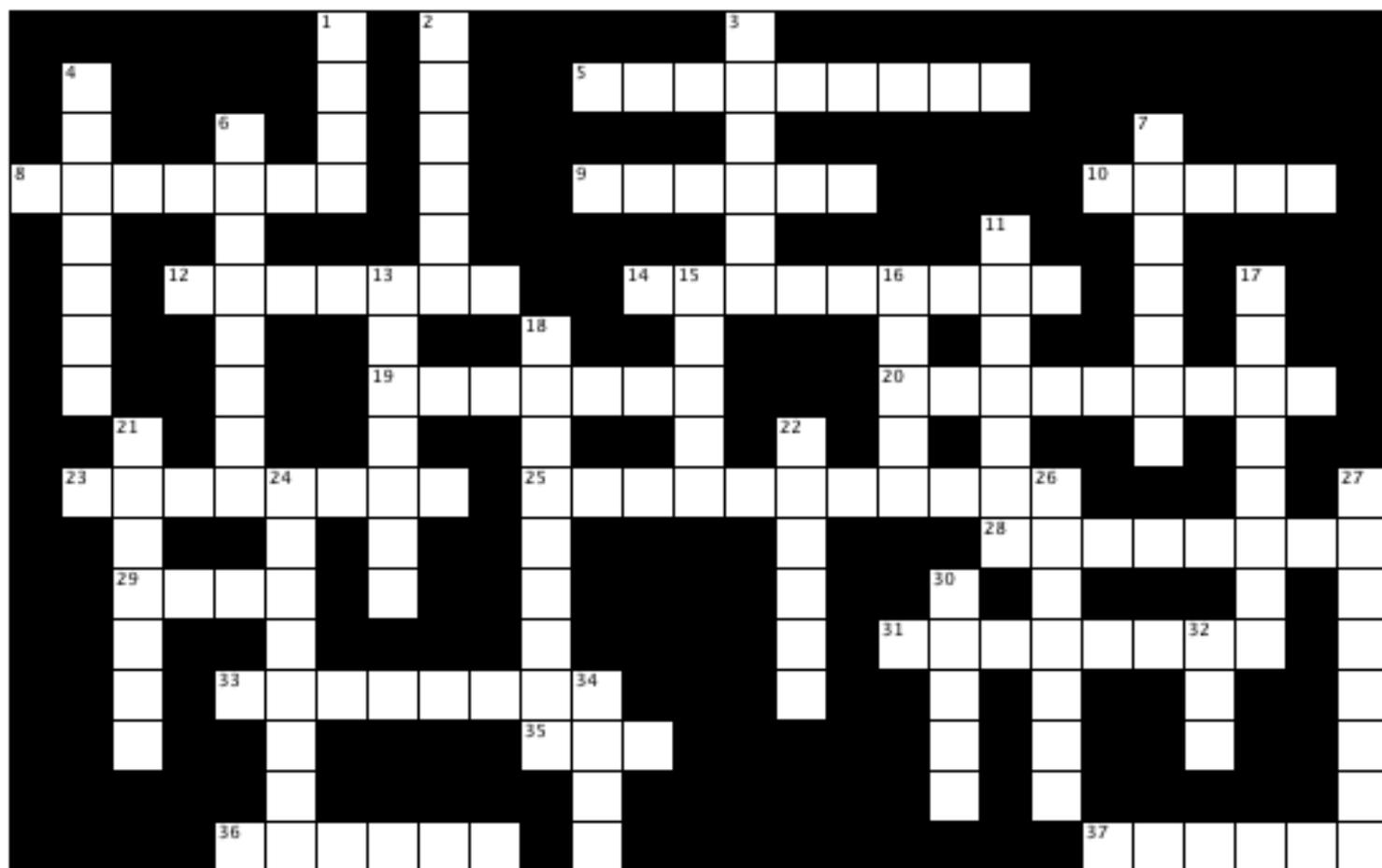


(46) MOTS CROISES CULINAIRES

Produits & Spécialités des Cuisines du Maghreb



Horizontalement

5. Plante aromatique en gains/feuille
8. Dessert feuilleté:amande+fruits secs+sirop
9. Soupe :bouillon viande+légumes+blé
10. Fruit du palmier-charnu-énergétique
12. Purée de piments rouges au cumin
14. Biscuit sablé-cannelle & citron
19. agneau rôti à la broche-sur braises
20. Friandises: amande+sucre+fleur oranger
23. Plat mijoté traditionnel du Maghreb
25. Mélange de 20/25 épices variées
28. Beignets de PdT - thon -viande
29. plante à fleur odorante-pour pâtisserie
31. Chaussons fourrés & frits(salé-sucré)
33. Feuilleté de brick farçi amande-cannelle
35. Condiment indispensable en gousse
36. Ustensile/ragoût viande cuit à l'étouffée
37. Herbe aromatique utilisée avec thé

Verticalement

1. plat d'oeufs+tomate+poivron+épices
2. Boulettes:viandes hachées+épices+oignon
3. Fruit-agrume acide-frais, jus, confit
4. Crêpe fourrée:crème+pistache-frite+sirop
6. Boulettes frite de pois chiche+épices
7. Purée d'aubergine à l'ail+épices+huile olive
11. Confiseries maghrébines très sucrées
13. Graine de blé dur(fine-moyenne-grosse)
15. Fruit-grain oléagineux/huile parfumée
16. Epice aromatique très utilisée(carvi)
17. Petits pains fourrés poisson/viande
18. Soupe d'ail+épices+herbes+citron
21. Pâte salée de fromage+épinard+viande
22. Soupe de légumes+bouillon viande+blé
24. Pâtisseries Marocaine pour le ramadan
26. Salade: semoule+légumes+citron+herbes
27. Epice douce-parfumée d'écorce moulue
30. Huile noix d'arganier-goût amande
32. Boisson ancestrale-vert à la menthe
34. Plat(berkouke):pâtes+viande+légumes