

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

		A 8			J 9			G 18			P 15			T 20						
		B			O			E			U			F						
	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-Pièce du dos: quartier arrière, souvent pour 2 pers.:
1eCAT
-Ensemble ventral : flanchet, poitrine, tendron, flanchet;
3eCAT
-Jarret avant du boeuf ; 3e CAT
3-Région d'Auvergne et race réputée production bovine
-Jeune femelle bovine qui n'a jamais vêlé
5-Région et race réputée production bovine
7-Ensemble arrière: tranche, tranche grasse, gîte à la noix; 1eCAT
8-Morceau à bifteck ou à pot au feu; à grosses fibres, goûteuse
9-Morceau taillé dans le filet; peut être Rossini; 1eCAT
11-Ensemble dorsal: rumsteck+déhanché; 1eCAT
-Ensemble arrière : globe+gîte-gîte
14-Morceau de l'épaule: à braiser ou à pot au feu; 3eCAT
16-Morceau reconstitué farce de viande hachée, forme ronde
18-Plat régional mijoté soit vin rouge ou vin blanc, comme daube
20-Morceau dorsal avant, entre collier et train de côte; 3eCAT
-Nom de la graisse superficielle du boeuf

VERTICAL

- A-Morceau 2 pers taillé dans la tête du filet, 1eCAT
-Nom d'un plat traditionnel associé à la pomme de terre
C-Plat mijoté d'origine d'Europe centrale au paprika
E-Morceau d'épaule à braiser ou pot au feu, goûteux; 3eCAT
I-Morceau à braiser entière + piquer lard; 1eCAT,
« noble »
J-Morceau à découpe Américaine: côte contrefilet+filet; 1eCAT
L-Morceau arrière de l'ailoyau, tendre, à griller ou sauter
N-Pièce individuelle taillé morceaux du dos, peut être « tartare »
-Région et race réputée production bovine
P-Plat traditionnel d'hiver de plusieurs morceaux gélatineux
Q-Jarret arrière utilisé en pot au feu ou braisé
R-Race et région réputée production boeuf (Sud -Ouest)
T-Morceau dorsale à griller ou sauter, 1eCAT; peut être double
-Plat d'origine Russe, sauté minute au paprika+crème