# *MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/*

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | G 3 | | K 16 | | | S 1 | | B 20 | | | | | | | |
| | | | | | | P | | O | | | R | | C | | | | | | | |
| | 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-Morceau lombaire,pris dans la longe, à rôtir ou poêler**
**-Morceau arrière de la cuisse, entier :à pocher , braiser**
**-Appellation d'un jambon cuit à l'os à maturation lente**
**2-Porc mâle reproducteur**
**3-Partie dorsale :filet + carré + échine**
**4-Partie dorsale superficielle de lard gras**
**6-Morceau qui peut être gras ou maigre, salé ou fumé**
**-Tranches épaisses du jambon**
**9-Plat régional d' haricots + confit de porc et saucisse**
**11-Plat traditionnel de porc et lentilles**
**12-Morceaux de milieu de côte, à griller**
**14-Petit porc de moins de 10 Kg**
**16-Plat régional d'hiver au chou +jarret salé, saucisse**
**18-Famille animale omnivore**
**-Morceau dorsal ; couvert à 5 côtes**
**20-Morceau de l'extrémité avant de la longe , à griller**
**-Race de porc réputée à bon rendement**

**VERTICAL**

**A-Morceau interne aux côtes, très tendre et goûteux**
**-Morceau de l'épaule, braiser: se fait à la diable**
**C-Race de porc réputée à bon rendement**
**-Morceau ventral, fraiche, salée ou fumée**
**G-Morceau du membre avant , à pocher ou ragoût**
**H-Plat traditionnel au vin rouge**
**J-Morceau avant ou arrière, en choucroute ou braiser**
**L-Femelle du porc**
**O-Terme Anglais du filet salé et fumé, à griller**
**P-Morceau avant gras/ maigre pour farce et terrine**
**R-Appellation pour jambon sec du Sud-Ouest**
**T-Région française d'origine charcuteries réputées**
**-Appellation origine Espagnole d'un jambon de qualité**