

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

				R 17				J 7			B 19			T 3						
				V				E			A			U						
	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-Ragoût à brun tomate fait d'épaule ou collier
-Partie dorsale composée des côtes
- 3-tranche aplatie de noix de 120g/pce; à sauter
- 5-Préparation pochée en sauce d'épaule, collier, poitrine
- 9-Pièce taillée dans un carré de 180g/pce
-Pièce d'abat pochée et servie poulette, ravigote, tortue
- 11-Pièce du cuisseau; entière est poêlée ou braisée
-escalope de noix épaisse piquée au lard de 150g/pce
- 14-Partie de poitrine a braiser comme les jarrets
-côte reconstituée de farce fine panée et sauter au beurre
- 16-Morceaux 1e cat du cuisseau ; appelé aussi « cul »
- 18-Autre partie ventrale de 3e cat; à pocher ou ragoût
- 19-Morceaux avants et arrières à l'extrémité de jambe
- 20-Appellation d'un morceau du cuisseau ; farce; terrine

VERTICAL

- A-Demi-tranche épaisse de noix ou sous-noix; à sauter
- B-Partie de noix épaisse, piqué au lard gras; braisé
- D-partie avant; désossée et taillée pour ragoût, poché
-Sauce: ½ glace tomate+julienne jambon, langue, truffe
- F-Pièce arrière: noix, sous-noix, noix patissière, quasi, jarret
- G-Se détaille en rouelles dans le jarret ; à braiser
- H-Partie dos composée des 2 filets; désossée, farçie; braisée
- J-Partie lombaire sans côte; désossée en rognonnade
- L- «Alouette sans tête » escalope aplatie farçie; à braiser
- O-Autre nom du quasi; à rôtir ou braiser
- P-Petites escalopes minces; origine Italienne
- R-Forme des tranches du jarret pour osso-bucco
-Se dit d'une vache qui met bas
- T-Appellation qualitative du veau
-Escalope aplatie de 110g /pièce; sautée en sauce