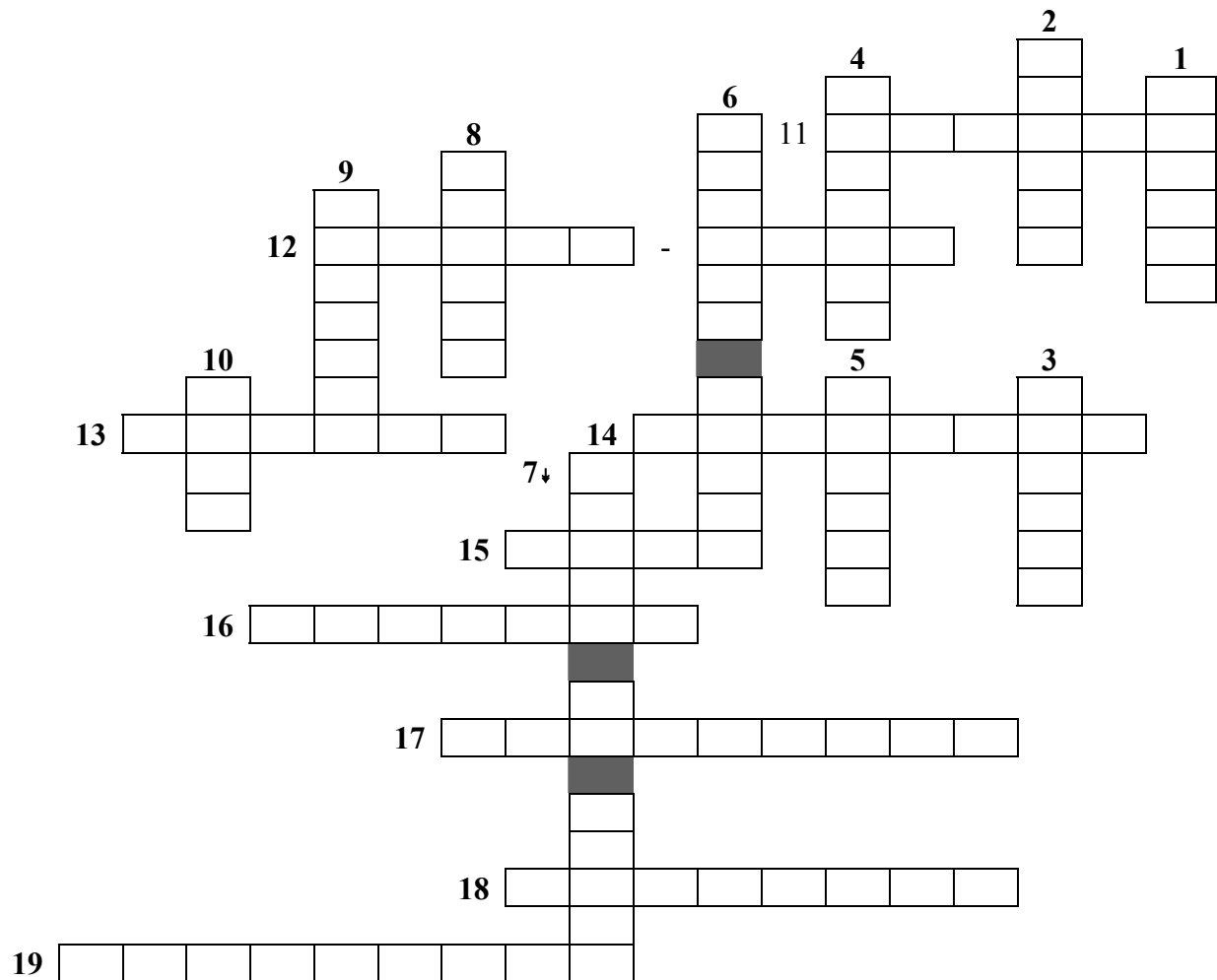


## Les céréales et les liaisons



1. Céréale voisine du froment. On peut en faire du pain.
2. Il peut être substitué à la plupart des céréales et remplace très bien le riz.
3. Nom donné à plusieurs espèces de céréales. Ne contient pas de gluten.
4. Féculé fabriquée à partir de l'amidon extrait des racines de manioc.
5. Utilisés en purée pour lier une sauce.
6. Beurre pommade + farine. Sert à lier la sauce Américaine.
7. Perle blanche ronde et régulière. Elle est fabriquée à partir de la féculé de manioc.
8. Produit de la mouture des grains de blé ou d'une autre céréale.
9. Féculé de maïs.
10. Beurre cuit et farine en quantité égale.
11. Céréale. Les flocons se consomment au petit déjeuner.
12. Féculé extraite de plantes tropicales.
13. Utilisé en finition des sauces poisson.
14. Céréale appelée « blé noir ». En Bretagne, on en fait des galettes.
15. Céréale utilisée pour la fabrication de la bière et du whisky.
16. Plantes potagères utilisées en purée pour lier certaines sauces.
17. Blé germé séché et concassé.
18. Variété de blé.
19. Forte évaporation d'un liquide.