

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

A12		I4			F8			H8			D6		T10			R14			N11	
P		O			I			S			S		O			N			S	
	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/Cuisson à court-bouillon ou à court-mouillement
- 2/Indice de qualité d'un bon poisson
- 3/Poisson d'eau douce ou d'étang à chair savoureuse
- 4/Qui se nourrit principalement de poisson
- 5/Aussi appelé loup en atlantique à chair fine
- 6/Moyen de conservation pour morue, anchois..
- 7/Technique d'habillage:retirer les viscères
- 8/Doivent être humides, rouges et brillantes
- 9/Se fait avec un couteau « filet de sole »
- 10/Détail d'un filet de gros poisson plat
- 11/Poisson de lac à chair délicate, fragile
- 12/Poissons des pleuronectes ex:turbot, barbue, sole
-Porte aussi nom de baudroie à tête affreuse
- 14/Poisson rond appelé colin; peut être jaune ou noir
-Principal port de pêche français
- 15/Poisson long, gras pêché en gironde; se fait griller
- 17/Poisson plat en losange à chair ferme et blanche
-Poisson plat avec yeux côté droit; prix élevé
- 18/Cuisson à la poêle avec beurre-huile; peut être pané
- 20/Cuisson vinaigrée dite « au bleu » avec poisson vivant
-Détail d'un poisson long en tranche épaisse
-Cuisson dans de l'huile très chaude pour petites pièces

VERTICAL/

- A/Cuisson fariné à la poêle; servir avec beurre+citron
-Doit être tendue, adhérente,colorée chez poisson frais
-Gros poisson pélagique à chair blanc ou rouge ; grasse
- C/Technique pour diviser poisson en darne ou tronçon
- E/Filet de pêche pouvant ramener 15 tonnes de poissons
- G/Poisson plat appelé carrelet à prix intéressant
- I/poisson s longs à chair blanche et fragile, pour farce
- K/Moyen ancien de conservation au soleil et chaleur
- L/Poisson plat yeux côté gauche, comme turbot
- N/Doivent être adhérentes, brillantes pour poisson frais
-Moyen ancien de conservation ex: saumon, truite
- P/Détail du poisson plat ou long : turbot ou anguille
- Q/Technique d'habillage utilisant des ciseaux
- R/Petits poissons conservés salés ou à l'huile
- S/Poisson d'eau douce à dorsale épineuse, chair délicate
- T/Lieu primordial de pêche aujourd'hui menacé
-Doit être brillant, vif et saillant chez poisson frais
-Peut être côtière, au large, hauturière, artisanale