

## MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

	P	R	O	D	U	I	T	S		D E
	LA		R	E	U	N	I	O	N	(2)

  

	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-Graines (papilionacées) consommées vertes  
-Cucurbitacées, genre courge allongée, surface côtelée
- 3-Racine consommée cuite et feuilles en brèdes  
-Plante à feuilles épineuses en brèdes ou bouillon
- 5-Gâteau à base de farine de maïs  
-Plante aquatique, feuille - tiges consommées en brèdes
- 7-Orchidée parfumée, feuilles en « rhum arrangé » tisane
- 9-Graines (papilionacées) en gousse, consommées vertes  
-Rhizome, cuit au sucre ou au sel, fécule « liante »
- 11-Rutacée, feuilles odorantes pour « massalé »
- 12-Mortier en pierre
- 14-Petit fruit rouge sang, cru ou en gelée et sorbet
- 16-Peau de porc lardée croustillante, cuite dans graisse  
-Gros fruit ovale, vert en légume, mûr goût aigre-doux
- 18-Grosse volaille de ferme pour cari ou civet  
-Genre cornichon, surface verruqueuse, goût très amer
- 20-Terme local de la Cafetière ancienne

### VERTICAL

- A-Sorte lentille oblongue, verdâtre ou graine germée  
-Appellation locale de l'aubergine
- C-Arbre (pandanus) chou utilisé en cuisine(pinpin)  
-Brèdes, feuilles et fleurs utilisées pour « roumazava »
- D-Terme culinaire pour découper, réduire petit
- E-Gousse, forme allongée et pointue, côtelée et duveteuse  
-Produit protidique, utilisé en cari à la tomate
- F-Racine type igname, violet ou blanc, purée ou au sucre
- I-Fruit du jacquier,tendre « battu »comme légume
- J-Appellation locale de la cacahuète
- L-Gros Fruit, genre pastèque, mûr orangé et vert râpé
- N-Condiment à base légumes hachés et assaisonnés
- O-Poisson séché, importé à odeur forte, en rougail  
-Fruit exotique, « pomme-cannelle ou zatte»
- P-Plante à infusion en médecine locale
- Q-Solanacée, petite gousse très piquante « martin »
- R-Terme culinaire relatif à la cuisine Réunionnaise
- S-Myrtacée, feuilles à saveurs épicées, pour grains secs
- T-Fruit calebassier, grosse poire ou allongée, en légume