

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

	S	P	E	C	I	A	L	I	T	E	S	C	U	L	I	N	A	I	R	E	S	
	D	E			L	A			R	E		U	N	I	O	N						
	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-Entrée froide ou condiment: acide -amère -épice
- 2-Amuse-bouche appétitif rond pimenté et frit
- 4-Ragoût mijoté de légume (chayotte) typique de Salazie
- 5-Jeune caprin souvent cuisiné en massalé
- 7-Volaille male cuisiné en cari ou civet
- 9-Rougail d'accompagnement fait de lime et combava
-Grains verts en rougail d'accompagnement (cacahuètes)
- 11-Préparation pâtissière Créole sucré-salé de Noël
-Alevins poisson (caviar Réunionnais) en cari
- 13-Cucurbitacé ronde coloré, cuisiné en daube ou cari
- 15-Grains secs (gros ou petits) cuisinés en cari
- 16-Plat typique volaille mijoté avec ou sans « safran peï »
- 18-Appellation à 2 sens (condiment épice ou plat mijoté
- 19-Cuisson appliquée aux brêdes +gingembre+ail+piment

VERTICAL

- A-Amuse-bouche appétitif : triangles farçis et frits
-Poitrine porc fumé en rougail ou avec ti-jacque
- D-Condiments légumes pimentés - entrée légumes safran
-Plat mijoté utilisant pieds ou pattes d'un animal
- F-Cuisson mijotée au vin surtout pour canard ou zourite
- G-Dessert sucré de fruit riche en péptines (goyavier)
- H-Poisson pélagique(chair rouge/blanc) cari avec margose
- J-Poisson filet salé cuisiné en rougail ou bouillon
-Nom local aubergine, en rougail ou cari boucané
- L-Charcuterie fraîche -fumée; en rougail (plat typique)
- M-Poisson pélagique, chair blanche, à griller ou massalé
- O-Petits amuses-bouche appétitif : farçis cuits vapeur
- P-Céréale utilisée en semoule ou en farine (soso)
- R-Mélange d'épices ou plat mijoté parfumé comme cari
- S-Nom local de la pieuvre; cuisiné en civet ou cari
- T-Pâte de cacahuète grillée utilisée en rougail

Pour découvrir la Réunion:

<http://www.la-reunion-tourisme.com/page.php?mp=1,28,7>