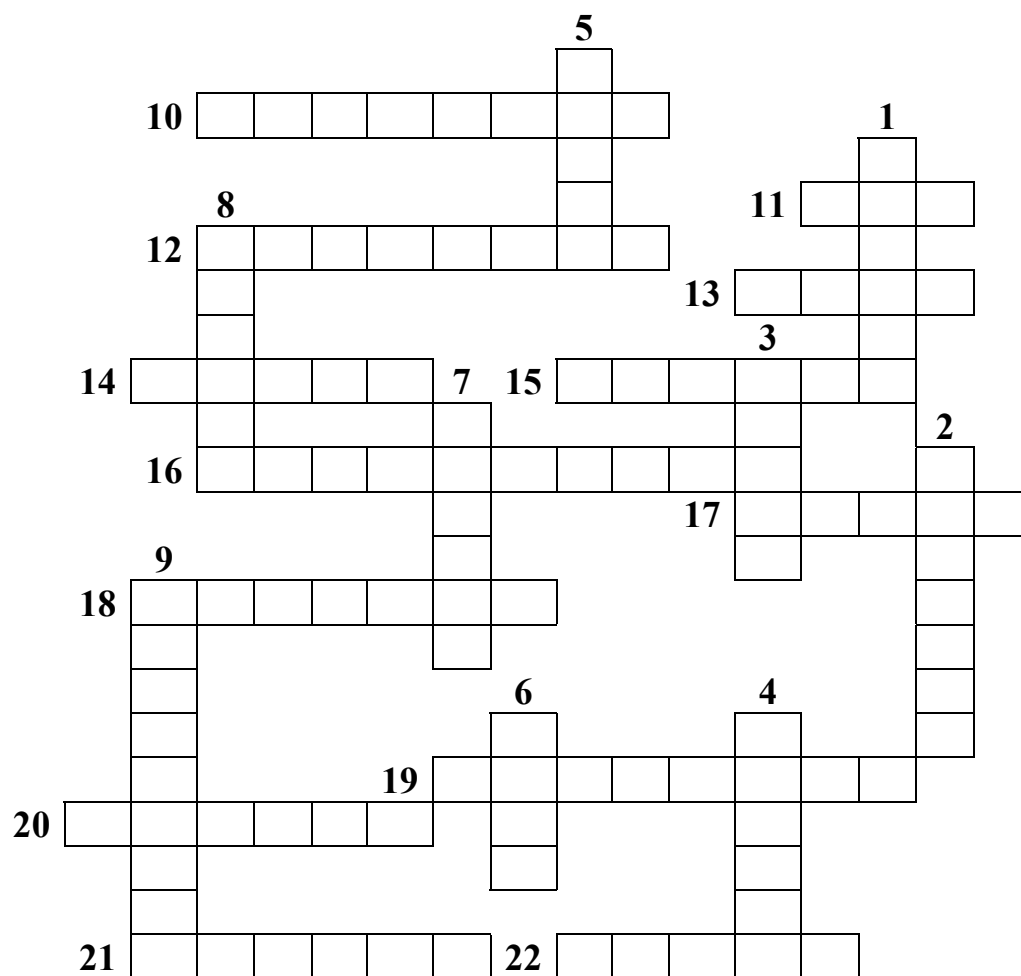


LES VOLAILLES



1. Volaille à chair noire souvent accompagnée de petits pois	12. Jeune poulet
2. Volaille à chair noire, la France est le premier producteur mondial	13. Bile (vésicule biliaire chez certaines volailles)
3. Celle « au pot » de Henri IV est la plus célèbre	14. Poche digestive de l'œsophage des oiseaux
4. Région productrice de volaille A.O.C	15. Mâle castré
5. Volaille à chair blanche servie souvent avec des marrons	16. Petit de la dinde
6. Label rouge de la région du Mans	17. Volaille à chair blanche à poil
7. Volaille traitée : rôtie, cocotte, en crapaudine.....	18. Volaille non vidée mais sans intestins
8. Volaille à chair brune, le foie est très souvent consommé pendant les fêtes de Noël	19. Jeune poule engraisée
9. Synonyme de P.A.C	20. Abat confit entrant dans la composition de la salade Périgourdine
10. Espèce de canard	21. 1 ^{ère} phase de l'habillage d'une volaille
11. Volaille à chair noire utilisée pour les confits	22. Appellation officielle de qualité