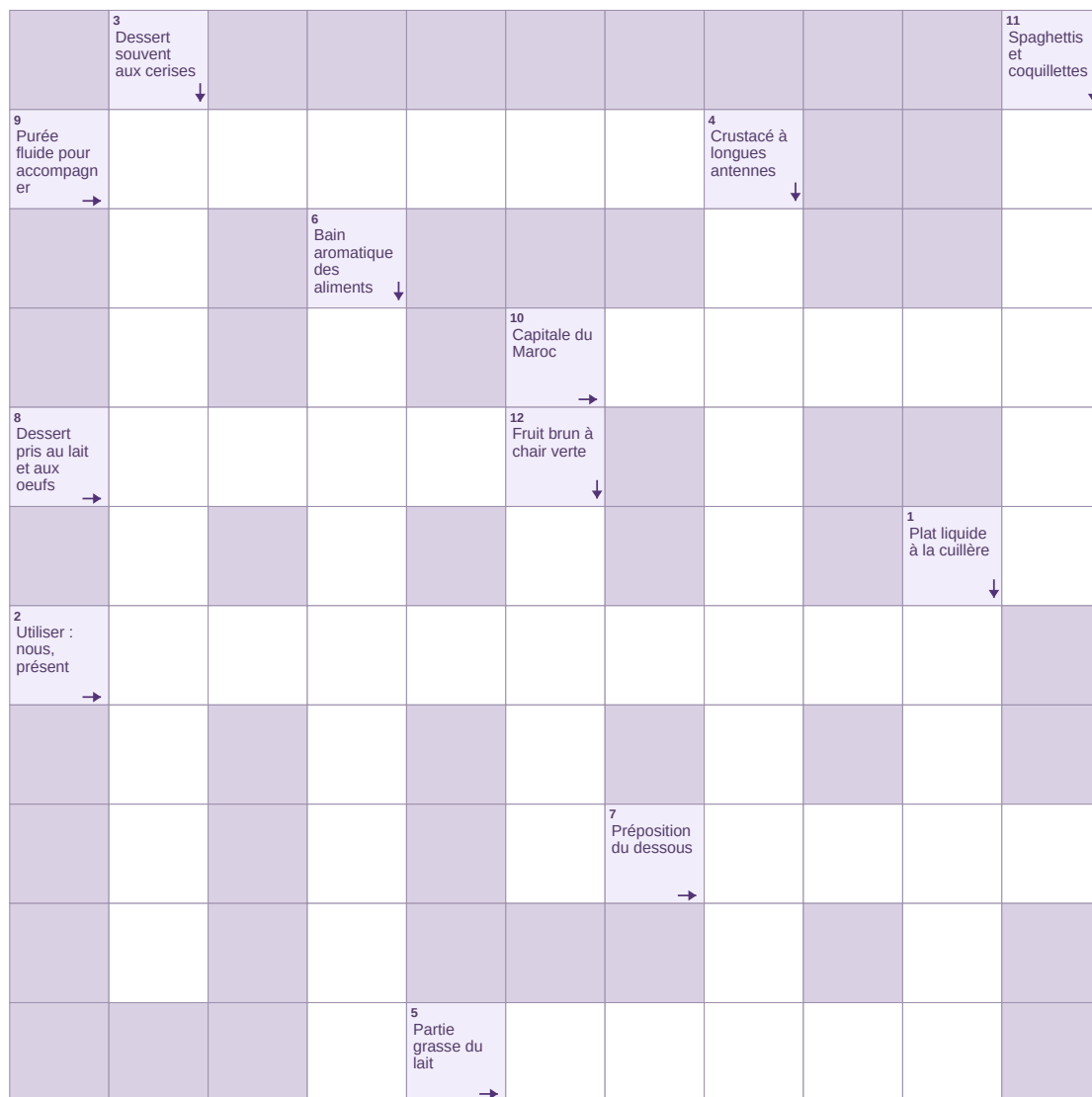


Un mot. Un déclic.

Facile | Grille e017074 | 11 x 11 cases



LES DÉFINITIONS EN CLAIR

1. V · Préparation chaude ou froide à base de liquide et d'ingrédients cuits. (5 lettres)
2. H · Conjuguez « utiliser » (se servir de) avec « nous » au présent de l'indicatif. (9 lettres)
3. V · Préparation de fruits cuits dans une pâte fluide. (9 lettres)
4. V · Grand crustacé marin sans les grosses pinces du homard. (9 lettres)
5. H · Produit laitier riche en matière grasse. (5 lettres)
6. V · Préparation liquide dans laquelle on laisse reposer un aliment. (8 lettres)

7. H · Mot qui indique une position inférieure. (4 lettres)
8. H · Préparation à texture tendre, souvent cuite dans un moule. (4 lettres)
9. H · Sauce obtenue en mixant puis éventuellement filtrant un aliment. (6 lettres)
10. H · Ville marocaine sur l'Atlantique. (5 lettres)
11. V · Aliments à base de semoule ou de farine, généralement cuits dans l'eau. (5 lettres)
12. V · Fruit à peau brune duveteuse, souvent à chair verte. (4 lettres)

Le corrigé, à part.

Facile | Grille e017074 | 11 x 11 cases

	3 Dessert souvent aux cerises ↓								11 Spaghettis et coquillettes ↓	
9 Purée fluide pour accompagner →	C	O	U	L	I	S	4 Crustacé à longues antennes ↓			P
	L		6 Bain aromatique des aliments ↓				L			A
	A		M		10 Capitale du Maroc →	R	A	B	A	T
8 Dessert pris au lait et aux oeufs →	F	L	A	N	12 Fruit brun à chair verte ↓		N			E
	O		R		K		G	1 Plat liquide à la cuillère ↓		S
2 Utiliser : nous, présent →	U	T	I	L	I	S	O	N	S	
	T		N		W		U		O	
	I		A		I	7 Préposition du dessous →	S	O	U	S
	S		D				T		P	
			E	5 Partie grasse du lait →	C	R	E	M	E	

LES RÉPONSES ET LEUR ORTHOGRAPHE

1. V · soupe — Préparation chaude ou froide à base de liquide et d'ingrédients cuits.

2. H · utilisons — Conjuguez « utiliser » (se servir de) avec « nous » au présent de l'indicatif.

3. V · clafoutis — Préparation de fruits cuits dans une pâte fluide.

4. V · langouste — Grand crustacé marin sans les grosses pinces du homard.

5. H · crème — Produit laitier riche en matière grasse.

6. V · marinade — Préparation liquide dans laquelle on laisse reposer un aliment.

7. H · sous — Mot qui indique une position inférieure.

8. H · flan — Préparation à texture tendre, souvent cuite dans un moule.

9. H · coulis — Sauce obtenue en mixant puis éventuellement filtrant un aliment.

10. H · rabat — Ville marocaine sur l'Atlantique.

11. V · pâtes — Aliments à base de semoule ou de farine, généralement cuits dans l'eau.

12. V · kiwi — Fruit à peau brune duveteuse, souvent à chair verte.