Dis-moi dix mots à savourer (2026-2027)

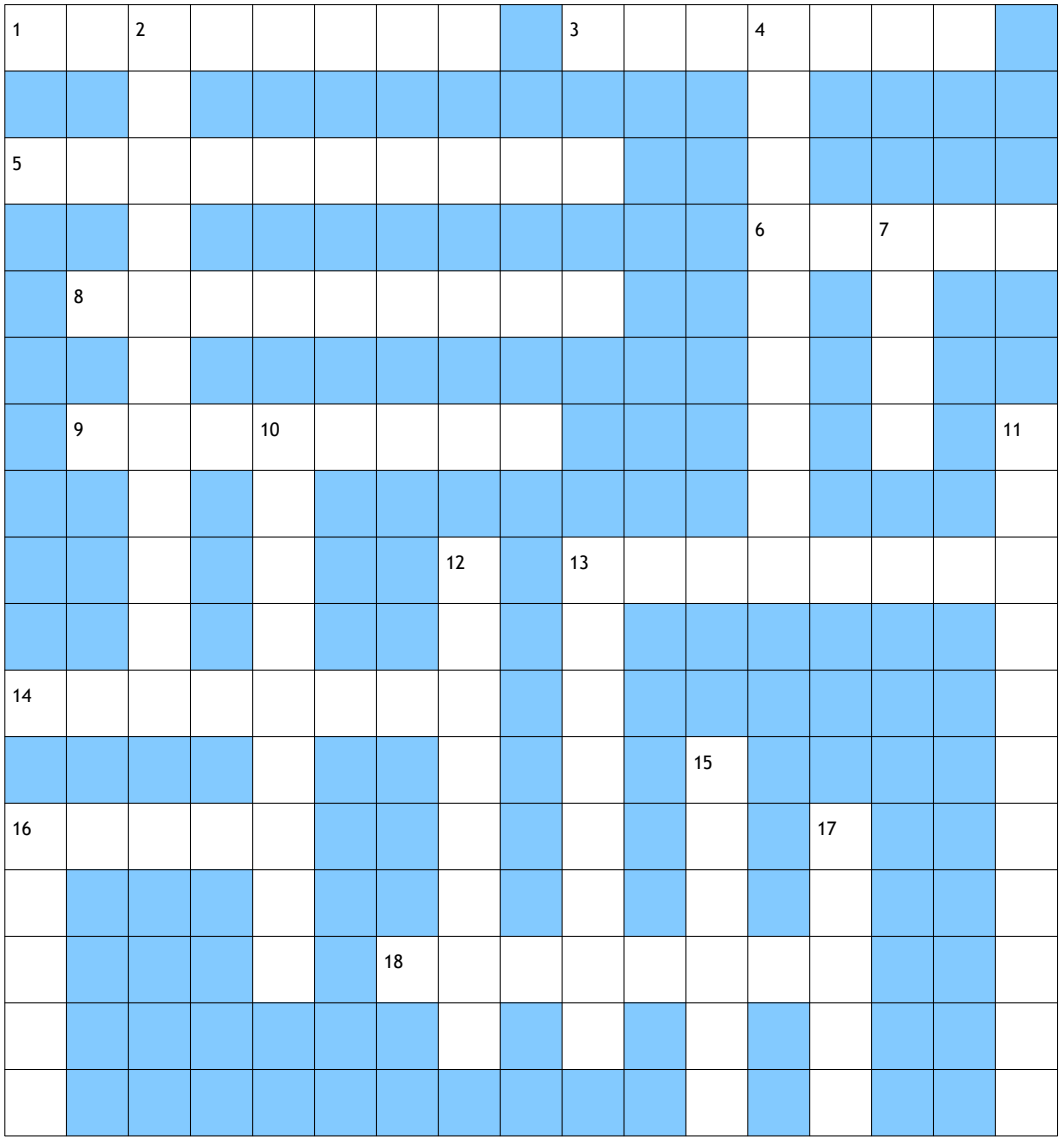
Les dix mots de la campagne : boucaner, caraméliser, concocter, *épluchette*, ferment, mandoline, millésime, papilles, pimenter, zeste ;
dix autres mots empruntés au même champ lexical : darne, duxelles, écaler, fouet, fumet, moelleux, passoire, rissoler, roux, salmigondis.
(Ni accent, ni apostrophe, ni trait d'union, ni espace, dans une grille de mots croisés)

Horizontalement

1. Mettre à feu vif une viande ou des légumes pour en dorer la surface et la rendre croustillante.
3. Agent biologique sécrétant des enzymes.
5. Fête célébrant les récoltes au cours de laquelle on épluche des épis de maïs. (Canada)
6. Tranche épaisse d'un gros poisson coupé en travers.
8. Sur les bouteilles de vin et d'alcool, indication chiffrée de l'année de la récolte.
9. Exposer et faire sécher à la fumée.
13. Assaisonner avec des épices ou des herbes aromatiques.
14. Ustensile de cuisine percé de trous pour égoutter des aliments ou filtrer des liquides.
16. Ustensile servant à battre les crèmes, les œufs, les sauces.
18. Hachis de champignons cuits au beurre avec de l'ail et des échalotes.

Verticalement

2. Ragoût constitué de différentes viandes réchauffées.
4. Ustensile de cuisine servant à tailler les légumes crus en tranches.
7. Mélange de farine et de beurre, pour lier une sauce.
10. Cuisiner, élaborer, préparer avec soin.
11. Réduire le sucre par chauffage.
12. Tendre, souple et agréable, en parlant d'un aliment.
13. Sur la langue et le palais, elles constituent le sens du goût.
15. Retirer la coquille d'un œuf ou un fruit de son écale.
16. Odeur agréable qui émane de certaines viandes cuites.
17. Petit morceau d'écorce d'un agrume, utilisé pour parfumer des mets.



Auteur : Michel BACKELJAU

Version en ligne : https://courstoujours.be/Motsencroix/mc64.htm

Le corrigé

Dis-moi dix mots à savourer (2026-2027)

Les dix mots de la campagne : boucaner, caraméliser, concocter, *épluchette*, ferment, mandoline, millésime, papilles, pimenter, zeste ;
dix autres mots empruntés au même champ lexical : darne, duxelles, écaler, fouet, fumet, moelleux, passoire, rissoler, roux, salmigondis.
(Ni accent, ni apostrophe, ni trait d'union, ni espace, dans une grille de mots croisés)

Horizontalement

1. Mettre à feu vif une viande ou des légumes pour en dorer la surface et la rendre croustillante.
3. Agent biologique sécrétant des enzymes.
5. Fête célébrant les récoltes au cours de laquelle on épluche des épis de maïs. (Canada)
6. Tranche épaisse d'un gros poisson coupé en travers.
8. Sur les bouteilles de vin et d'alcool, indication chiffrée de l'année de la récolte.
9. Exposer et faire sécher à la fumée.
13. Assaisonner avec des épices ou des herbes aromatiques.
14. Ustensile de cuisine percé de trous pour égoutter des aliments ou filtrer des liquides.
16. Ustensile servant à battre les crèmes, les œufs, les sauces.
18. Hachis de champignons cuits au beurre avec de l'ail et des échalotes.

Verticalement

2. Ragoût constitué de différentes viandes réchauffées.
4. Ustensile de cuisine servant à tailler les légumes crus en tranches.
7. Mélange de farine et de beurre, pour lier une sauce.
10. Cuisiner, élaborer, préparer avec soin.
11. Réduire le sucre par chauffage.
12. Tendre, souple et agréable, en parlant d'un aliment.
13. Sur la langue et le palais, elles constituent le sens du goût.
15. Retirer la coquille d'un œuf ou un fruit de son écale.
16. Odeur agréable qui émane de certaines viandes cuites.
17. Petit morceau d'écorce d'un agrume, utilisé pour parfumer des mets.

1R	I	2S	S	O	L	E	R		3F	E	R	4M	E	N	T	
		A										A				
5E	P	L	U	C	H	E	T	T	E			N				
		M										6D	A	7R	N	E
	8M	I	L	L	E	S	I	M	E			O		O		
		G										L		U		
	9B	O	U	10C	A	N	E	R				I		X		11C
		N		O								N				A
		D		N			12M		13P	I	M	E	N	T	E	R
		I		C			O		A							A
14P	A	S	S	O	I	R	E		P							M
				C			L		I		15E					E
16F	O	U	E	T			L		L		C		17Z			L
U				E			E		L		A		E			I
M				R		18D	U	X	E	L	L	E	S			S
E							X		S		E		T			E
T											R		E			R

Auteur : Michel BACKELJAU

Version en ligne : https://courstoujours.be/Motsencroix/mc64.htm