



Ne perdez pas votre latin...!

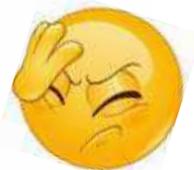
MOTS MÊLÉS

A	B	D	O	M	E	N	M	O	E	X	P	I	B	I
R	I	O	T	I	B	U	S	E	E	G	E	B	O	T
S	U	N	I	M	R	E	T	D	R	R	P	I	N	E
U	A	N	F	O	R	A	N	I	M	A	L	L	U	M
B	M	I	F	A	P	I	N	V	C	T	U	A	S	C
I	U	T	M	E	R	C	M	E	D	I	M	C	U	R
N	T	A	U	H	O	C	U	O	C	S	F	R	M	U
M	A	L	D	G	S	B	T	M	J	S	S	E	O	M
O	M	L	N	N	P	N	A	U	A	U	D	D	D	E
A	I	I	E	V	E	T	O	V	S	N	N	O	U	F
N	T	V	R	M	C	G	I	P	A	E	N	I	L	A
O	L	U	E	M	T	D	A	T	A	L	E	A	O	E
S	U	M	F	S	U	L	A	M	S	A	I	L	A	R
T	I	C	E	F	S	I	T	A	S	T	I	B	I	A
T	M	I	R	E	T	N	I	M	U	M	I	X	A	M

ABDOMEN
 AGENDA
 ALEA
 ALIAS
 ALIBI
 ALINEA
 ANIMAL
 BONUS
 CREDO
 CURSUS
 DEFICIT
 DIVA
 FEMUR
 FORUM

GRATIS
 IDEM
 INCOGNITO
 INDEX
 INFARCTUS
 INTERIM
 ITEM
 JUNIOR
 LAPSUS
 LATIN
 LAVABO
 MALUS
 MAXIMUM
 MEMENTO
 MODULO

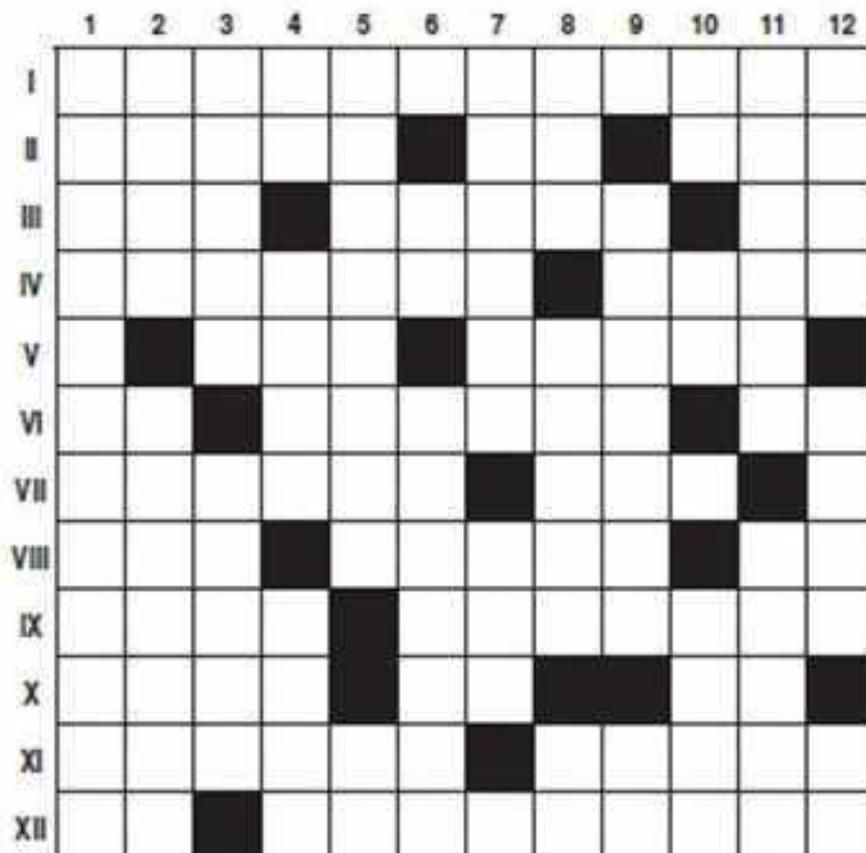
OMNIBUS
 PEPLUM
 PROSPECTUS
 REFERENDUM
 SATISFECIT
 SCENARIO
 SUBITO
 TANDEM
 TERMINUS
 TIBIA
 ULTIMATUM
 VETO
 VIDEO
 VILLA



Une phrase à découvrir... !



L'Histoire de France...



I. Anciens Francs. **II.** Plage du Débarquement. Marteau ou enclume. A vu fleurir des pavés en 1968. **III.** Fait du tort. Une ville sacrement royale. Femme d'Église. **IV.** Une période d'exception au XVIII^{ème} siècle. Greffa. **V.** Un espion au service de Louis XV. Tel Napoléon. **VI.** Capone pour les intimes. Numéro 49 au tableau. Le Soudan sur le web. **VII.** Corrigée. Élément de poulie. **VIII.** Sans effet, sauf sur celui qui la regarde. Une bataille perdue par un Napoléon. Onze marseillais. **IX.** S'adresse à la population. Règne au harem. **X.** Matériel de diffusion. Scandium au labo. Parti depuis 1920. **XI.** Fut grand sous Louis XIV. S'illustra avec courage en 14-18. **XII.** Suit le docteur. Des espèces utilisées par Astérix le Gaulois.

1. Une tour qui domine Paris depuis 1973. **2.** Remuée. Fut ministre de la Guerre de Louis XIV. **3.** Crier sous les bois. La dernière fois qu'elle est sortie de son lit, c'était en 1910. **4.** Expression de surprise. Ils s'appelaient Louis, Philippe, Charles ou Henri. Pièces de charrue. **5.** Louis XVI n'est pas allé plus loin. Collé au mur. **6.** Château des Guise. Beautés divines. **7.** Obscurci. Celui d'Orléans était frère du roi. **8.** Portable chez les Belges. Montagnes russes. Le Pérou en ligne. **9.** Fait au Jeu de Paume en juin 1789. Présent dans le franc germinal. **10.** Début d'émission. Bref laps de temps. Pente abrupte. **11.** Fut négrière au XVIII^{ème} siècle. Ce que fut Napoléon I^{er} pour le troisième du nom. **12.** Pandémie. Versée à l'Église jusqu'en 1793. Mœurs désuètes.

Solutions des mots croisés p. 31





Bon appétit

Inès, cuisinière
à la Maison provinciale

OEUFS THON MIMOSA

Pour 4 personnes

- 4 œufs
- 1 boîte de thon 85g
- 1 c. à soupe de mayonnaise déjà prête
- Jus de citron
- Sel
- Poivre

- Faire cuire les œufs 10 mn dans l'eau bouillante, puis les mettre dans l'eau froide pour arrêter la cuisson.
- Ecaler les œufs, les couper dans le sens de la longueur, puis séparer les blancs des jaunes.

- Dans une assiette creuse, émietter les jaunes à la fourchette, mélanger la moitié de ces jaunes émiettés avec la mayonnaise et le thon, et réserver le reste.
- Remplir les demi-blancs de cette préparation, puis saupoudrer chaque demi-œuf du reste de jaunes émiettés (ce qui fait le mimosa !!).
- Disposer les œufs sur des feuilles de laitue, mettre sur chaque œuf un peu de persil et une olive noire. Servir frais.

N.B. : Cette recette se fait en Provence, pour Pâques.



LE NAVARIN D'AGNEAU

Pour 4 personnes



- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 6 carottes | 6 navets |
| 4 oignons | 8 pommes de terre |
| ½ litre de bouillon | 3 gousses d'ail |
| Sel | 50 g double concentré de tomates |
| 1c. à soupe de farine | 1 bouquet garni |
| 3 c. soupe huile d'olive | Épices à couscous |
| 1 bouquet de persil | |
| 1 kg épaule d'agneau | |

- Faire revenir l'agneau dans une sauteuse dans 2 cuillérées d'huile d'olive, ajouter des épices couscous et un peu de sel.
- Quand les morceaux sont dorés, ajouter l'ail écrasé et le concentré de tomates.
- Saupoudrer de farine, mélanger puis ajouter le bouillon chaud
- Mettre la viande dans cette sauce, qui ne doit pas être trop liquide, en ajoutant le bouquet garni. Faire cuire à feu doux, au four ou dans une cocotte.
- Couper les carottes et les navets en quatre, les faire sauter avec les oignons dans une cuillérée d'huile d'olive, les épices à couscous et du sel.
- Quand ils sont dorés, les rajouter à la viande et prendre une louche de sauce de cuisson pour déglacer la sauteuse, remettre ce jus dans le plat de cuisson.
- La sauce ne doit pas être trop liquide et doit juste couvrir les légumes et la viande. Cuire à feu doux pendant 1/2 heure.
- Rajouter les 8 pommes de terre coupées en quatre et vérifier l'assaisonnement.
- Au bout de 3/4 d'heure, dégraisser la sauce et servir avec un hachis de persil frais.