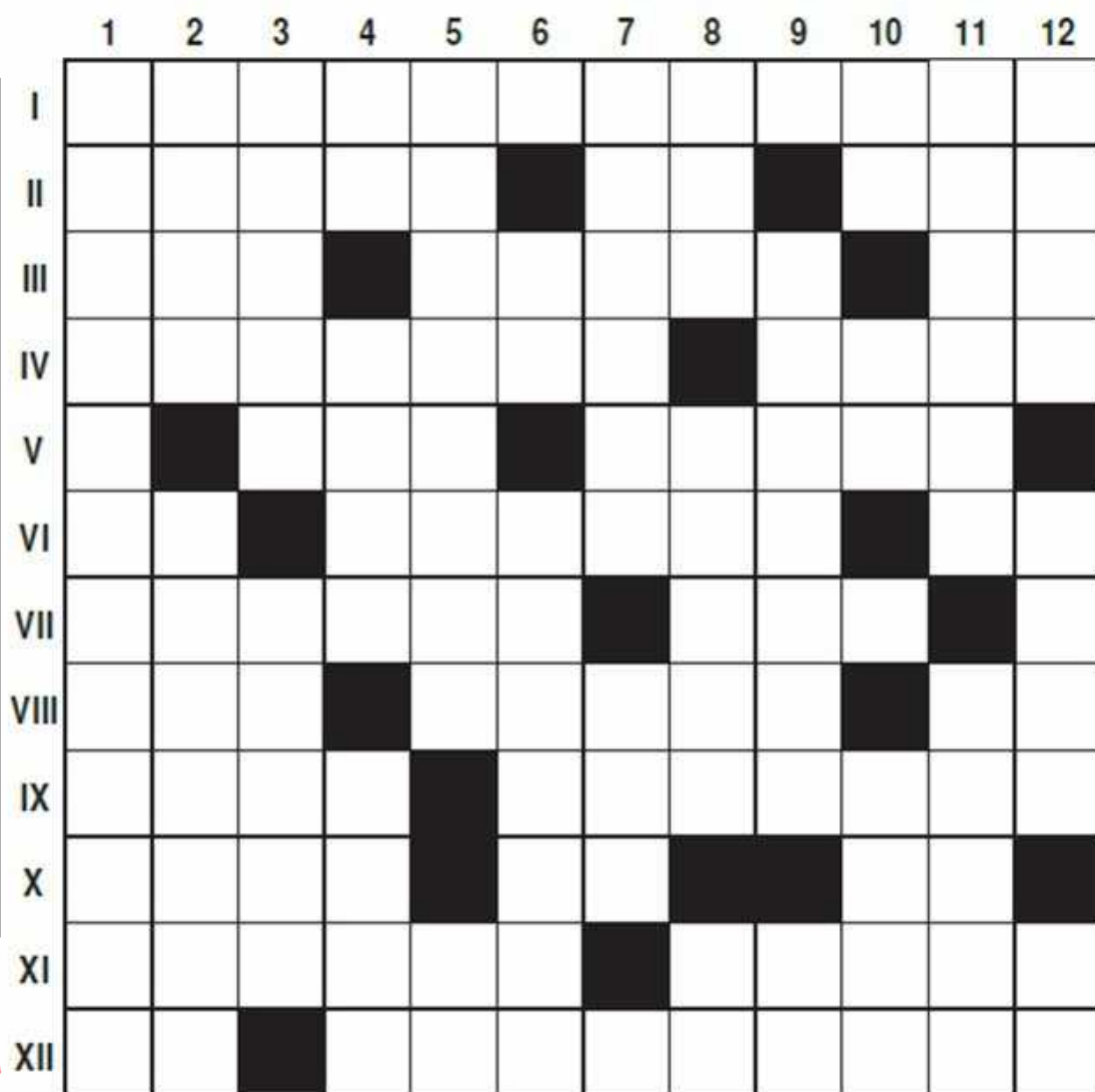


HISTOIRE
DE
FRANCE

HORIZONTALEMENT

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^e 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.

VERTICALEMENT

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^e siècle. Ce que fut Napoléon 1^{er} pour le troisième du nom. **12.** Pandémie. Versée à l'église jusqu'en 1793. Mœurs désuètes.



mots mêlés sur le football !!!



AMORTI
BLEUS
BRESIL
BUTEUR
BUTS
CAMP
CLUB
COMPETITION
CORNER
DIVISION
DOPAGE
DRIBBLE
FAUTE
FIFA

GOAL
ITALIE
JAUNE
LIBERO
LOB
LUCARNE
MAIN
MARADONA
MATCH
MILIEU
MITEMPS
ONZE
PARC
PASSE

RONALDO
ROUGE
SAISON
SCORE
SHORT
SIFFLET
SPORT
SURFACE
TACLE
TERRAIN
TOUCHE
TRIBUNES
UEFA
VERTS



Réponse mot mystère page 35



Voici deux nouvelles recettes toutes simples que vous aurez plaisir à réaliser pour les fêtes de Pâques... mais *pas que* !!!



Champignons farcis au Boursin

- 4 gros champignons
- 125g de Boursin ail et fines herbes
- 60g de fromage râpé
- Sel
- Poivre
- Persil



- Laver rapidement les champignons.
- Couper les pieds et les émincer ; les mélanger dans un bol avec le Boursin, le sel, le poivre, le fromage râpé et le persil.
- Remplir vos champignons avec cette mixture et saupoudrer de fromage râpé.
- Cuire au four sur une feuille de papier cuisson pendant 20 mn à 210°.



Côtelettes d'agneau aux olives vertes

Pour 4 personnes :

- 8 côtelettes d'agneau
- 1 boîte d'olives vertes dénoyautées
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Herbes de Provence



- Faire revenir les côtelettes d'agneau dans un filet d'huile d'olive.
- Hacher l'oignon et l'ajouter aux côtelettes.
- Laisser cuire à feu vif plusieurs minutes puis verser le vin blanc.
- Égoutter les olives et les ajouter à la préparation.
- Baisser le feu, couvrir et cuire doucement pendant 1 heure.
- Surveiller la cuisson et ajouter un peu d'eau si besoin.

