



V
O
Y
A
G
E
S



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
I															
II															
III															
IV															
V															
VI															
VII															
VIII															
IX															
X															
XI															
XII															
XIII															
XIV															
XV															

HORIZONTALLEMENT

I. Ile Bourbon, autrefois. **II.** Elles sont basses près de l'Equateur. Bonnes à changer. **III.** Perdu. Ensemble des habitudes. Soleil d'Egypte. **IV.** Moitié Noirs, moitié Blancs. A moitié étourdi. **V.** Celui du Poitou fait race. Attrapés. Elles sont volcaniques dans l'explosion du cratère. **VI.** A l'entendre, il a été mal accueilli. Religion des musulmans. Fin de soirée. **VII.** Fruit du hêtre. Radis fort. **VIII.** Petite île des mers chaudes. Il prend sa source dans l'Altaï. Il travaille au pif. **IX.** Ce que fait l'alizé sur votre peau. Morceau d'épave. Site où on prend l'air. **X.** Quartier ouest d'Eilat. Fleuve côtier. Boisson-remède. **XI.** Capitale en Nouvelle - Calédonie. Jeunes saumons. **XII.** La grande bleue. Il raconte notre vie. Celle des sables fleurit en cristaux. **XIII.** Il a sa pointe en Guadeloupe. C'est nickel. Habitant. **XIV.** Palmier qui se mange. Bâton armé pour la chasse. **XV.** Elle a eu sa route à travers l'Asie. Etat d'Afrique occidentale.

VERTICALEMENT

1. Ancienne Isle de France. Bougé. **2.** Elle supporte Venise. A mettre parfois le soir, même sous les tropiques. Fleuve d'Italie. **3.** Etendu. Métal. Quand l'orpailleur n'est qu'à moitié riche. **4.** Racontera. Il nous promène sur l'eau. Terre en mer. **5.** Sans chef. Oncle à voir en Amérique. Un peu de temps. **6.** Déchiffré. A visiter à Ur. Pour les bijoux. **7.** Endroit où aller. Certaines se visitent sous l'eau. **8.** Huile turque. Deux lettres du Togo. **9.** Du côté du soleil levant. Grande case antillaise. Obtenu. **10.** Savant musulman. Celui des Neiges est volcan à la réunion. **11.** Découverte. Déesse-vache. Il vit au vert dans le désert. **12.** L'actuelle Ile Maurice. Saint de Bigorre. **13.** Cardinaux. Langue des îles de l'Océan indien. Mot de mal. **14.** Dieu marin. Revenu à la vie. **15.** Poissons méditerranéens. Celui du Sri-Lanka est excellent. Bonne pour la religion.

LES
CAPITALES



ALGER
AMMAN
ATHENES
BAGDAD
BALE
BAMAKO
BERLIN
BOGOTA
BRASILIA
CANBERRA
CARACAS
DAKAR
DAMAS
DUBLIN
EREVAN

KABOUL
KATMANDOU
LILLE
LIMA
LISBONNE
LOME
LONDRES
MADRID
MANILLE
MONACO
MOSCOU
PANAMA
PARIS
PEKIN
PRAGUE

RABAT
RIYAD
ROME
SANAA
SEOUL
SINGAPOUR
SOFIA
TEHERAN
TIRANA
TRIPOLI
TUNIS
VARSOVIE
VIENNE
VILLE
VILNIUS

Phrase mystère - solution page 38



Salade de courgettes râpées et feta

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 courgettes
- 1 oignon rouge
- 150g de fêta
- 250g tomates cerises
- Olives noires dénoyautées
- Basilic
- Sel et poivre

Vinaigrette :

- 1 c. à c. de moutarde
- 2 c. à s. vinaigre de vin
- 6 c. à s. huile d'olive
- Sel et poivre

- Râper les courgettes, et les faire dégorger avec du gros sel, pendant quelques minutes dans une passoire environ 30 min (jusqu'à ce qu'elles soient tendres).
- Emincer finement l'oignon rouge et le faire revenir à la poêle.
- Pendant ce temps, couper la fêta en petits cubes, couper les tomates cerises en deux.
- Mettre les courgettes avec la feta, les tomates, les oignons, les olives dans un saladier, ajouter du basilic.
- Mélanger avec une vinaigrette maison ! (Voir la recette en haut de la page.)



Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de pêches
- 60g de beurre
- 50g farine
- 50g poudre d'amande
- 100g sucre
- Sel
- 4 œufs
- 25cl lait
- 1 sachet de sucre vanillé



Clafoutis aux pêches

- Faites fondre à feu doux le beurre et laissez refroidir.
- Pendant ce temps cassez 4 œufs avec une pincée de sel et battez en omelette. Ajoutez le sucre en poudre et mélangez jusqu'à ce que ça blanchisse.
- Ajoutez la farine progressivement tout en mélangeant, puis la poudre d'amande.
- Ajouter peu à peu le beurre fondu et le lait. La pâte doit être lisse et sans grumeaux.
- Graissez un plat à gratin et saupoudrez de sucre vanillé sur le fond ; préchauffez votre four à 220°C (thermostat 6-7).
- Lavez vos pêches, coupez-les en quatre et enlevez le noyau.
- Disposez vos quartiers de pêches dans le plat, face bombée vers le haut. Versez par-dessus la précédente préparation.
- Faites cuire pendant 45 min, et dégustez froid ou même tiède (c'est encore meilleur !)

(New York)

Phrase mystère des mots mêlés : la ville qui ne dort jamais