Anagramme

Fleurs

		S	T	I	P	U	L	E	-
	O	U	T	I	L	L	E	E	-
D	O	U	C	H	I	E	R	E	-
S	C	E	N	A	R	I	O	S	-
O	L	I	V	E	T	T	E	S	-
	J	U	C	H	A	I	E	N	T
L	A	V	A	N	D	I	E	R	E

Retirez une lettre d'un mot de la grille de gauche et reportez dans la grille de droite une anagramme formée des lettres restantes et désignant le nom d'une fleur.

A	L	E	V	I	N	
I	G	N	A	R	E	
T	O	R	T	U	E	
C	O	U	S	S	I	N
S	A	U	V	E	R	
F	R	E	I	N	A	
M	I	N	E	U	R	E
R	E	C	A	L	E	E
E	G	L	I	S	E	

			A			
		R				
		T				
		I				
		S				
		A				
		N				
		A				
		L				

Trouvez les anagrammes des 9 mots de la grille de gauche pour former dans la grille de droite 9 autres mots relatifs à l'univers de la boulangerie en général. Le mot vertical déjà formé est là pour vous aider… et vous rappeler une caractéristique essentielle du métier de boulanger.

☞ **Solutions page 11**

Mots mêlés

Jours de fête !!

E	P	C	M	O	B	E	U	Q	R	I	C	A	A	B
I	E	H	A	L	L	O	W	E	E	N	A	B	P	S
R	N	A	S	O	F	L	U	L	V	T	E	U	E	E
E	T	M	Q	G	E	A	A	G	E	R	U	O	R	C
D	E	P	U	I	R	V	L	U	I	I	Q	N	O	O
A	C	A	E	R	I	A	Q	A	L	E	I	R	S	N
R	O	G	S	T	A	N	S	P	L	M	S	E	R	E
B	T	N	S	P	A	R	M	T	O	O	U	A	E	C
F	E	E	T	B	E	A	U	U	N	Q	M	I	R	I
I	F	M	W	V	L	C	E	I	A	A	D	S	I	T
E	E	A	I	E	I	A	T	P	D	E	V	T	O	S
S	S	N	S	T	F	S	Y	A	M	A	D	I	F	I
T	N	E	T	R	E	C	N	O	C	Y	G	A	V	M
A	A	G	E	F	D	E	C	O	R	L	L	A	C	R
E	D	E	R	K	E	R	M	E	S	S	E	O	B	A

www.lartdesmots.com

AMPLI
ANNIVERSAIRE
APERO
ARMISTICE
BAGAD
BANQUET
BOUGIE
BRADERIE
CADEAU
CARNAVAL
CHAMPAGNE
CIRQUE
COMEDIE
CONCERT
CORSO
DANSE
DECOR
DEFILE
FERIA
FESTIN
FESTIVAL
FIESTA
FOIRE
HALLOWEEN
KERMESSE
MANEGE
MASQUE
MUSIQUE
NOCES
NOUBA
OLYMPE
PAQUES
PENTECOTE
RAMADAN
REVEILLON
RIGOLO
ROYAL
SPECTACLE
TWISTER
VIVANT

Solution des mots mêlés : BAL MUSETTE

Inès, cuisinière
Maison provinciale

Verrines de poires au foie gras

Pour 6 verrines :
- 3 c.c. de miel
- 3 « noix » de beurre
- 3 poires Comice
- 75g de foie gras
- Mélange 4 épices
- Amandes grillées

- Eplucher les poires, les couper en quatre, enlever le trognon. Et couper chaque quartier en petits dés (environ 1 cm).
- Faire fondre le beurre dans une poêle, et y jeter les dés de poire.
- Commencer la cuisson en remuant régulièrement.
- Saupoudrer ensuite avec le mélange quatre épices, selon votre goût, et ajouter le miel.
- Mélanger de temps en temps, et laisser caraméliser un peu. Les dés de poire doivent rester légèrement croquants. La cuisson prend environ 10 min.
- Retirer du feu et laisser refroidir.
- Dresser les verrines : pour ce faire, déposer une couche de dés de poire dans le fond du verre.
- Recouvrir d'une couche de dés de foie gras. Ensuite, encore une couche de dés de poire.
- Disposer quelques amandes grillées pour décorer.
- Déguster bien frais.

Verrines de saumon au citron vert

Pour 4 verrines :
Saumon 2 tranches
Surimi 10 bâtons
Yaourt grec (2 pots)
Crème fraîche 10cl
Une échalote
Ciboulette
1 citron vert et le zeste
Poivre rose (baies roses)

- Hacher le saumon et le surimi avec un hachoir à viande (grille moyenne).
- Ajouter l'échalote mixée avec la ciboulette. Poivrer impérativement avec des baies roses.
- Fouetter la crème fraîche avec le jus de citron et les yaourts grecs. Saler légèrement.
- Ajouter cette préparation à la précédente et bien mélanger.
- Verser dans les verrines et saupoudrer de zeste de citron.
- Servir bien frais.