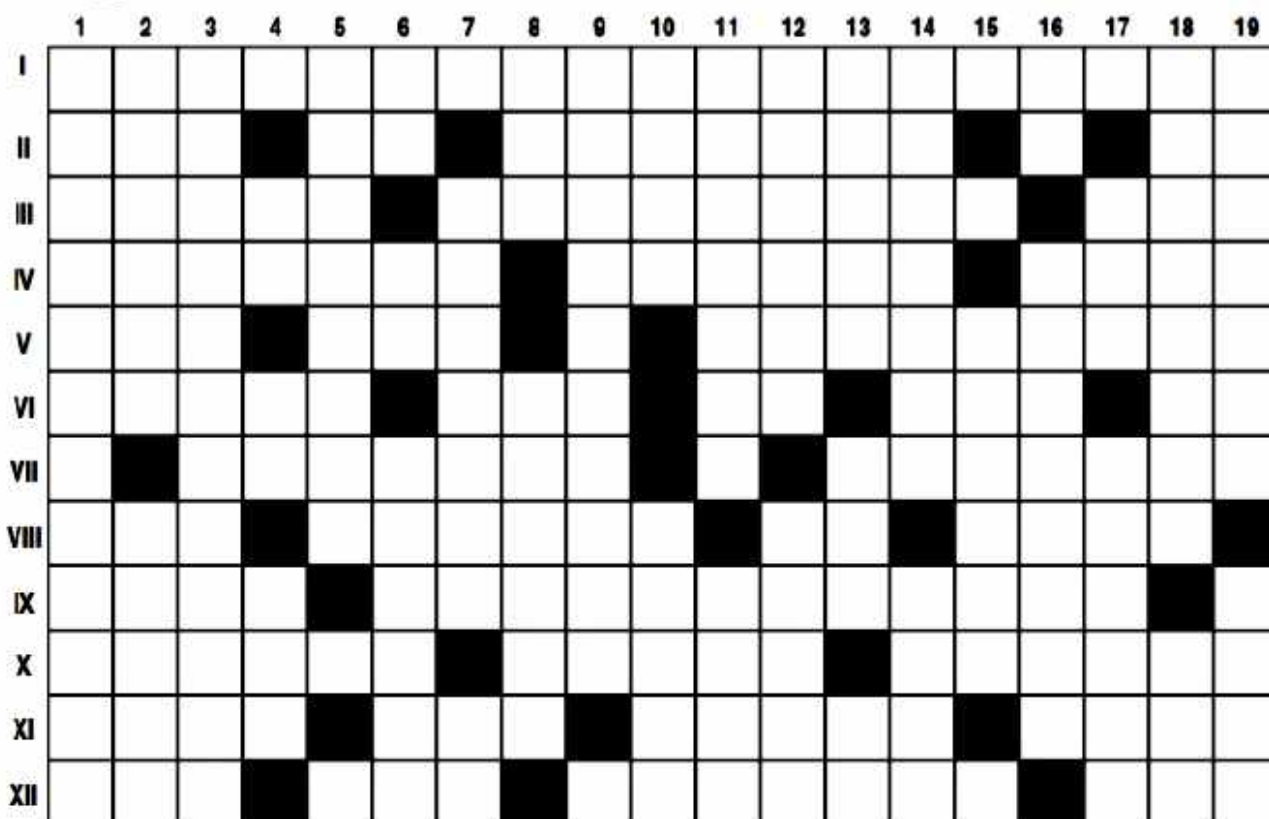




Mots croisés



HORIZONTALEMENT

I. Avec prudence. **II.** Etendue. Au milieu du menu. Vil. Edenté. **III.** Fleuve passionné. Repentir. Façade. **IV.** Bonheur insensible. Entre le marteau et l'enclume. Endroit privilégié. **V.** Dix pour Agatha. Célés. Enterrer. **VI.** Impératrice d'Orient. Canonisée. Note. Rafale. Article. **VII.** Européen de l'Est. Echouerez. **VIII.** Roue à aubes. Bataille navale. Appris. Pouffes. **IX.** Accueillante. Terpène. **X.** Duo musical. Muse. Risquerai. **XI.** Ville du Roussillon. Tire-lait. Intouchable. Relevé. **XII.** Sur la table. Jeu de hasard. Culmine au Mont Vinaigre. Esprit.

VERTICALEMENT

1. Marchent sur la plante des pieds. **2.** Pigeon. Rival. **3.** Marqueraient les pages. **4.** Rayon de soleil. Drame. Participe. **5.** Ventilateur. **6.** Article. Académie. Morceau de frise. **7.** Conduit. Bourg bourguignon. **8.** Fin de messe. Couvrent chefs religieux. **9.** Décorer. **10.** Sport de la matrice. Comportement amoureux. **11.** Azoté. Condition. **12.** Amorphe. Méprise. **13.** Reçoivent les bulletins. Période chaude. Conjonction. **14.** Distilla. Pioche. **15.** Plaques de verre. **16.** Grecque. Détendues. **17.** Céréale. Brameras. **18.** Céphalopodes. Blonde. **19.** Ferez feu. Firmament.

Solutions page 34





Mots mêlés

Le monde des insectes



Mot mystère : Entomologiste

ABEILLE
AGRION
AILES
ANTENNE
BLATTE
BOURDON
CAFARD
CHENILLE
CIGALE
COCCINELLE
COLONIE
CRIQUET
DARD

DIPTERES
ELYTRE
FOURMI
FRELON
GRILLON
GUEPE
HANNETON
IMAGO
INSECTE
LARVE
LIBELLULE
LOCUSTE
LUCANE
LUNE

MANTE
MOUCHE
MOUSTIQUE
PAPILLON
PATTE
PIQUE
POUX
PUCE
PUNAISE
SAUTERELLE
TAON
TEIGNE
TERMITE
VACCINS





Cabillaud rôti et purée bretonne



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pavés de cabillaud
- 500 g de pommes de terre à chair farineuse
- 2 poireaux
- 200g de haricots blancs *cuits*
- 100g de beurre+20g
- 20cl de lait
- 2 échalotes
- ½ bouquet de persil plat
- 2 cuill. à soupe de câpres
- 10 cl d'huile

1. Coupez les pommes de terre pelées en morceaux. Lavez et coupez les poireaux en deux dans la longueur. Faites cuire le tout 15 mn à la vapeur. Réservez le vert des poireaux et passez le reste au moulin à légumes. Versez cette purée dans une casserole. Ajoutez les haricots égouttés et faites dessécher 3 mn à feu vif. Incorporez le beurre, puis assez de lait pour obtenir une consistance onctueuse. Salez, poivrez, et réservez au chaud.

2. Préchauffez le four à 200°C. Beurrez un plat. Etalez les verts de poireaux éponnés et beurrés au pinceau. Enfournes 10 mn près de la résistance. Déposez dessus le poisson assaisonné et faites cuire 8-10 mn au milieu du four.

3. Mélangez les échalotes, le persil et les câpres hachés avec l'huile. Salez et poivrez. Dressez les poireaux et la purée dans les assiettes. Déposez les pavés de cabillaud et nappez de sauce aux câpres.

Riz au lait au caramel !

Pour 6 à 8 personnes :

Pour le riz au lait :

- 150g de riz rond
- 530g de lait entier
- 300g de crème liquide (35% MG)
- 1 gousse de vanille
- 60g de sucre semoule
- Une dizaine de noisettes torréfiées
- Sel fin

Pour la sauce au caramel :

- 150g de sucre semoule
- 225g de crème liquide
- 75g de beurre doux
- 2g de sel



Le riz au lait

Versez le riz dans une casserole remplie d'eau froide avec une pincée de sel et retirez du feu à la première ébullition. Égouttez. Faites bouillir le lait, 150g de crème et la gousse de vanille fendue et grattée. Ajoutez le riz. Mélangez bien. Enfournes à 180°C (Th6) pendant 20 mn. Retirez la gousse de vanille. Ajoutez le sucre et la crème, mélangez et versez dans votre plat de service.

La sauce au caramel

Faites chauffer la crème. Faites fondre doucement 50g de sucre dans une casserole. Ajoutez le sucre restant petit à petit. Quand le caramel devient blond, retirez du feu, puis ajoutez le beurre en remuant sans arrêt. Faites attention aux éclaboussures. Ajoutez la crème chaude progressivement et le sel. Versez la sauce sur le riz au lait et parsemez de noisettes torréfiées.



Solutions mots croisés page : 32