



Géographie et cuisine

Numéro	Définition
9 Russe	Casserole ronde à bord droit et haut, munie d'une queue.
2 Bavarois	Infusion, mélange de sirop, de thé et de lait.
7 Florentine	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base l'épinard.
5 Crécy	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base la carotte.
4 Champenoise	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base le céleri.
10 Saint Germain	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base le pois vert.
3 Béarnaise	Sauce émulsionnée composée à partir d'une réduction de vinaigre, de vin blanc, de jaunes d'œufs, de queues d'estragon, d'échalotes et de fines herbes.
1 Anglaise	Sauce à base d'œufs, de sucre et de lait vanillé.
8 Matignon	Se dit d'un assortiment de légumes détaillés en dés minuscules que l'on aromatise au goût, servi en accompagnement de plats pour en rehausser la saveur.
6 Espagnole	Se dit d'une sauce brune de base avec laquelle on compose de nombreuses autres sauces beaucoup plus complexes.

Prénoms et cuisine

Numéro	Définition
1 Anna	Nom d'un apprêt de pommes de terre créé par Adolphe Dugléré pour accompagner viandes et volailles rôties.
9 Olivier	Nom donné à la salade russe en Russie.
3 Casimir	Nom donné à un plat de riz d'origine helvétique contenant poivrons, ananas, curry, émincé de veau, crème, bananes, huile et raisins secs.
4 Jacques	Nom donné au pain perdu dans le Bordelais.
6 Marguerite	Panier en inox à trois pieds, de dimensions variables, toutes propres à se glisser dans le creux d'une casserole grâce à ses panneaux se chevauchant.
2 Arlette	Pâte feuilletée poudrée de sucre glace, étale et cuite au four entre deux plaques de pâtisserie.
7 Mariane	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base le potiron.
10 Rachel	Qualifie des préparations contenant comme aliment de base l'artichaut.
8 Maryse	Spatule en caoutchouc, à bout rectangulaire souple, flexible, mobile, pour racler un plat.
5 Julienne	Technique de découpe en fines lanières appliquée notamment au champignon, à la carotte, au navet.

Sources : Le grand Robert ; Les mots de la cuisine (Buchet & Castel) ; Wikipedia Mooc cuisine de l'Affpa ;



Prénoms en hommage

Charlotte : dessert en hommage à

	la reine Charlotte de Mecklembourg-Strelitz, grand-mère de la reine Victoria.
--	---

Madeleine : pâtisserie en hommage à

	Madeleine Paulmier, servante qui confectionna ce petit gâteau lors d'un dîner offert par le roi Stanislas de Pologne en 1755.
--	---

Suzette : nom donné à la crêpe en hommage à

	une maîtresse du prince de Galles, futur Edouard VII, auquel Auguste Escoffier lui servait ce dessert en 1890. Il proposa de lui dédier cette crêpe mais le prince refusa et proposa que cette « chose merveilleuse » porte le nom de sa compagne.
--	--

Mets et mots

Ambigu (*nom masculin*) désigne

	Un repas froid où les viandes et le dessert étaient servies en même temps.
--	--

Arlequin (*nom masculin*) désigne

	Plat composé de divers restes.
--	--------------------------------

Berceuse (*nom féminin*) désigne

	Un hachoir manuel en forme de demi-lune, à deux manches.
--	--

Gastrique (*nom féminin*) désigne

	Un sirop obtenu après réduction de sucre et de vinaigre, pouvant servir de base à une sauce aigre-douce.
--	--

Grêle (*nom féminin*) désigne

	Une poêle à rebord court, percé de trous, destinée à griller des marrons sur le feu.
--	--

Repère (*nom masculin*) désigne

	Un mélange de farine et d'eau, roulé en forme de long cordon, conçu pour luter.
--	---