

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

Solution page 24

par Odette Morin janvier 2026

Horizontal

- 1 - Elle régnait.
- 2 - Responsable d'une équipe.
- 3 - Préfixe latin - Employé d'une étude.
- 4 - Parfois gazeuse - Liée - Article arabe.
- 5 - Homme politique allemand - Prénom du président de la Bolivie.
- 6 - Pas une goutte - Reques - Du verbe être.
- 7 - Direction- Rivière de France.
- 8 - Ancien nom d'un archipel de l'océan Indien.
- 9 - Union- Passé joyeux - Panse.
- 10 - Hauteur de Jordanie - Précisément - Démonstratif.
- 11 - Gardé secret - Certaines vivent à Séoul.
- 12 - Il traverse le Jura - Arrêt d'une circulation.

Vertical

- 1 - Peut être provoqué par la politique.
- 2 - Permet de situer.
- 3 - Reçoivent une respiration artificielle.
- 4 - Instauré en 1943- Radon- Peau tannée.
- 5 - Argon- Note- Beau mois- Pronom.
- 6 - Long sac- Il fait bon y brouter.
- 7 - Éminence- On y transforme du jus de canne.
- 8 - Se dit d'une entente- Ne manquent pas de pattes.
- 9 - Partie du foie- Partie.
- 10 - Mot latin- Article- Interjection.
- 11 - Manques de respect.
- 12 - Sorties- Elle est fétide.

À la recherche du mot

P E R D U

Solution page 26

Par Odette Morin

Placez, dans la grille, la première lettre de la réponse de chaque énigme. Vous obtiendrez ainsi le mot ou le nom recherché.

- 1 - Avec Hardy, il formait un duo comique au cinéma américain.
- 2 - Sa capitale est Édimbourg.
- 3 - Petit, c'est un conte de Saint-Exupéry.
- 4 - Cinéaste américain prénommé Woody.
- 5 - Compositeur et pianiste américain, on lui doit « Rhapsody in Blue ».
- 6 - Tour de Paris.

Au cinéma, on lui doit « No ».

Fruit tropical à pulpe jaune très parfumée.

1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6



Recettes d'Odette

Odette Morin odemorin@journaldescitoyens.ca

VINAIGRETTES CHAUDES ET SAUCES RAPIDES POUR LES PÂTES

De formes et de couleurs très variées, les pâtes alimentaires nous permettent de faire en très peu de temps et à bon prix de délicieux plats d'accompagnement ou des plats complets avec légumes, protéines et tout le tralala. Que nos plats soient d'inspiration méditerranéenne ou orientale, on peut ajouter des légumes à cuisson rapide à l'eau de cuisson des pâtes, un peu avant que celles-ci soient prêtes ex: tronçons d'asperge, fleurettes de brocoli, rapinis, bébés épinards, petits pois, pois mange-tout, bok choys hachés grossièrement, etc. Alors, voici quelques recettes de préparations à ajouter aux pâtes cuites pour les amener à un autre niveau.

VINAIGRETTE CHAUDE À LA SAUCE SOYA



Une vinaigrette qui donne un goût irrésistible aux pâtes italiennes ou aux nouilles orientales. Elle sert de base à d'autres recettes. Des herbes fraîches peuvent être ajoutées aux pâtes ainsi assaisonnées.

INGRÉDIENTS

- Ail (une gousse râpée)
- Sauce soya japonaise (Kikkoman) (30 ml soit 2 cuil. à soupe)
- Huile d'olive (30 ml)
- Poivre
- Flocons de piments ou sauce piquante au goût.

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients et faites chauffer la préparation juste assez pour atténuer la force de l'ail (et du gingembre s'il y a lieu) ; sur un feu moyen doux jusqu'à frémissement ou 22 secondes au four à micro-ondes. Versez sur les pâtes (cuites et égouttées) et mélangez le tout.

VINAIGRETTE CHAUDE AU TAHINI



Un goût semblable, voire meilleur, à celui de la sauce aux arachides. Parfaite pour les nouilles Yet-Ca-Mein, elle a pour base la recette de vinaigrette chaude à la sauce soya. On y ajoute les ingrédients suivants :

INGRÉDIENTS

- Gingembre râpé (3 à 5 ml soit ½ à 1 cuil. à thé)
- Flocons de piments ou de la sauce piquante (au goût)
- Poudre de cari ou du curcuma (3 ml)
- Huile de sésame (5 ml)
- Tahini (1 cuil. à soupe)
- Une bonne giclée de jus de lime ou de citron.

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients à la rectte de vinaifrette chaude à la sauce soya.

BEURRE À L'AIL CITRON/ PERSIL



Un grand classique qui plait à tous! Excellent lorsque combiné à un concassé de tomate

INGRÉDIENTS

- Beurre (15 ml soit 1 cuil. à soupe)
- Huile d'olive (30 ml) (30 ml soit 2 cuil. à soupe)
- Jus de citron (15 ml)
- Ail (1 à 3 gousses râpées ou hachées finement)
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Faites chauffer le mélange, juste assez pour faire fondre le beurre et atténuer la force de l'ail, puis ajoutez-y du persil haché (de 15 à 30 ml soit 1 à 2 cuil. à soupe). Mélangez à vos pâtes favorites.

TOMATES CERISES CONFITES



Un goût qui fait « capoter » les inconconditionnels de tomates et d'ail.

INGRÉDIENTS

- Tomates cerises coupées en deux (1 barquette de 500 ml)
- Ail coupé en allumettes (3 à 6 gousses)
- Huile d'olive (45 ml soit 3 cuil. à soupe)
- Romarin, thym ou origan (5 ml soit 1 cuil. à thé)
- Sel et poivre
- Sucre (1 pincée) ou sirop d'érable (5 ml) ou plus si les tomates sont très acides.

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients dans un plat allant au four. Cuissez le tout à 375° F pendant environ 35 minutes. Mélangez la préparation telle quelle à vos pâtes ou passez-la au pied-mélangeur. N'oubliez pas le parmesan!

SAUCE ROSÉE DÉCONCERTANTE



Déconcertante par sa simplicité! Très vite faite, elle est étonnamment savoureuse. Vous n'aurez plus envie d'acheter celle du commerce. Je vous conseille d'ajouter du parmesan (ou romano) râpé (125 ml soit ½ tasse) en même temps que la sauce à vos pâtes.

INGRÉDIENTS

- 1 recette de vinaigrette chaude à la sauce soya
- Coulis de tomate (en pot de verre) (185 ml soit ¾ de tasse)
- Une pincée de sucre ou 5 ml de sirop d'érable (ou plus au goût)
- Crème 35 % , (45 ml soit 3 cuil. à soupe)

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients et réchauffez la préparation sur un feu moyen doux ou au four à micro-ondes. Ajoutez la sauce à vos pâtes favorites et servez-les immédiatement.

CONCASSÉ DE TOMATES AUX HERBES



Salade ou salsa? Il nous inspire plusieurs combinaisons intéressantes. On peut y mettre du basilic frais ou de l'origan séché.

INGRÉDIENTS

- 1 tomate moyenne en petits dés
- Persil plat haché (environ ½ tasse)
- Vinaigre balsamique ou jus de citron (5 ml soit 1 cuil. à thé)
- Huile d'olive (10 ml)
- Sel et poivre au goût
- Ail (1 gousse râpée, facultative)

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients.

Bon appétit!