

	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 30

Par Odette Morin — juin 2026

## HORIZONTAL

## VERTICAL

- |   |  |
|---|--|
| 1 - Résine rouge.   | 1 - Vin rouge.   |
| 2 - Sans foi ni loi? - Bat le roi- Note.                    | 2 - Grande distance.                                     |
| 3 - Captivent.  | 3 - Ça peut être se promener tout nu- Dêvêtu.            |
| 4 - Ils habitent près d'un lac en Suisse.                   | 4 - Le feta l'est- Fonce- Existe.                        |
| 5 - Trois fois- Lettre grecque- Peut se dire d'une sauce.   | 5 - Il aime s'entendre discourir- Tour.                  |
| 6 - Femme de lettre britannique- Lever les pattes arrières. | 6 - Permission- Terbium- Trois fois, c'est une danse.    |
| 7 - Écrivain français- Titre anglais.                       | 7 - Elle brille dans les médias- Pièce de harnais.       |
| 8 - Biens fixes- Île de la Charente-Maritime.               | 8 - Tendu- On y voit le prix et la date- Rivière d'Asie. |
| 9 - Se trouve au fond- Contribution.                        | 9 - Crustacé- Personnel- Carpe.                          |
| 10 - Id est- Romains- Il braie.                             | 10 - Mélanodermes- Prison.                               |
| 11 - Ses amateurs sont aux oiseaux!                         | 11 - Elle est piquante- Elle peut être piquante.         |
| 12 - Mises K.-O.  | 12 - Négation- Distillées.                               |

Par Odette Morin

À la recherche du mot

**P E R D U**

Solution page 30

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

- |  |   |
|--|---|
| 1 - Mouvement social (et musical) apparu en Grande-Bretagne vers 1975. | 1 - Sans lui, pas de fromage.   |
| 2 - Membre de la classe des guerriers du Japon d'avant 1868.           | 2 - Pâturage d'été en haute montagne (surtout en Europe).                                 |
| 3 - Soulèvement populaire (parfois violent) spontané.                  | 3 - Fromage de lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie (Normandie).                |
| 4 - Société idéale, mais imaginaire.                                   | 4 - Sa fabrication ressemble à celle du fromage, mais est faite à partir de lait de soya. |
| 5 - Chef spirituel et souverain du Tibet.                              | 5 - Fromage en forme de boule et recouvert de paraffine rouge (Hollande).                 |
| 6 - On la tend pour écouter.   | 6 - Fromage à pâte cuite parsemée de (grands) trous (Suisse, Alsace).                     |

Nom d'emprunt

On le surnommait le Mahatma

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



# Crêpe aux légumes coréenne (yachaejeon)

Recettes d'Odette

Avec cette recette, ceux qui snobent les légumes seront confondus. Ces délicieuses galettes frites peuvent être servies en bouchées apéritives, en entrée ou comme plat d'accompagnement. Il faut oublier l'idée d'une crêpe traditionnelle, car ici, la pâte sert seulement de colle pour les légumes.



À propos des légumes : Pour ne pas finir avec une galette détrempée, il faut éviter les légumes qui perdent leur eau très rapidement à la cuisson, c'est le cas du chou nappa (chou chinois), mais le chou vert en fines lamelles est parfait pour cette recette. On taille nos légumes en juliennes (fines) ou on les râpe (pas trop finement). Le kale sera finement ciselé, tandis que les piments forts seront taillés en petites rondelles. Le mélange chou vert, carotte râpée, oignon, poivron, piment fort et oignon vert est excellent. On peut aussi mettre une bonne quantité de ciboulette (à l'ail ou ordinaire) coupée en tronçons de 4 cm (1 1/2 po.). Autres légumes : courgettes, champignons, poireaux, patate douce, patates, etc.

*Bon appétit!*

## 1. LES LÉGUMES

- Légumes de votre choix en mélange, 4 à 5 tasses

## 2. LA PÂTE

### INGRÉDIENTS

- Farine blanche non blanchie ou de riz, 3/4 de tasse
- Féculé de maïs ou de patate, 1/4 de tasse
- Sel, 1/2 cuil. à thé
- Eau glacée, 1 tasse
- Huile d'olive, 1 cuil. à soupe
- Vinaigre de riz, de cidre, balsamique blanc, au choix 2 cuil. à soupe
- Sirop d'érable, 1 ou 2 cuil. à thé
- Moutarde de Meaux (à l'ancienne), 1 cuil. à thé
- Sel et poivre au goût
- Huile de sésame, quelques gouttes (facultative)

### PRÉPARATION

À l'aide d'un fouet, mélangez tous les ingrédients. Ajoutez les légumes et mélangez bien le tout. Faites préchauffer une poêle antiadhésive (ou autre) à feu moyen chaud et mettez-y de l'huile de cuisson (d'arachides, etc.) soit entre 2 et 3 cuil. à soupe. Pour faire une grande galette, déposez-y environ 1 tasse de mélange et écrasez le tout sommairement pour la former (pour des petites, mettez-y 3 ou 4 cuillères de mélange). N'y touchez plus jusqu'à ce que la galette glisse dans la poêle et commence à dorer sur les bords (entre 1 et 2 minutes). À moins d'être un as du flip, utilisez une spatule large pour retourner la galette. Écrasez-la avec le dos de la spatule pour l'amincir. Laissez cuire encore 2 minutes tout en ajustant l'intensité du feu au besoin. Vous pouvez retourner la galette une ou deux fois pour qu'elle soit plus croustillante. Déposez-la sur une grille en attendant que vous ayez fini de cuire tout le mélange. Donne 4 grandes galettes.

## 3. SAUCE TREMPETTE

Vu que les légumes ne sont pas assaisonnés, cette trempette sera la bienvenue!

### INGRÉDIENTS

- Sauce soya japonaise, 3 cuil. à soupe
- Vinaigre de riz, 1 cuil. à soupe
- Huile de sésame, 1 cuil. à thé
- Sirop d'érable, 1 cuil. à soupe
- Graines de sésame, flocons de piment au goût
- Sauce piquante Gochujang, selon votre seuil de tolérance (facultative)