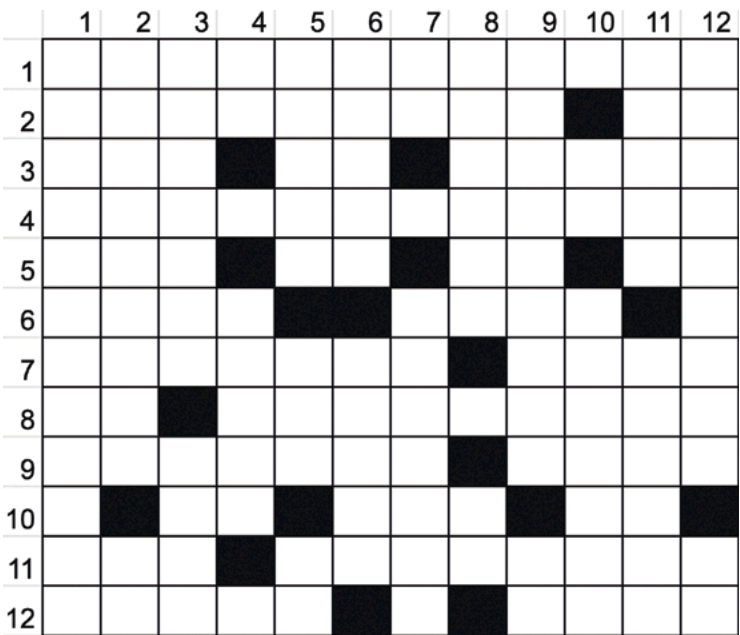




Solution page 35

Par Odette Morin — août 2026

HORIZONTAL

- 1 - Pas du genre à abandonner.
- 2 - Grosses mouches- Mercure.
- 3 - Ce n'est pas un tortillard- Argon- Verbe de droit.
- 4 - Île dans l'Arctique canadien.
- 5 - Un anglais- Xénon- Coutumes- Adverbe.
- 6 - Poisson d'eau douce- Costaud.
- 7 - Vit peut-être à Mascate- Qui provient.
- 8 - Mesure chinoise- Chinois.
- 9 - Crevassé- Mer et roi.
- 10 - Pas désuet- Éruption- Préposition.
- 11 - Ancêtre du PQ- Imitent.
- 12 - Il peut être difficile d'en sortir- Lasse.

VERTICAL

- 1 - Proviennent d'une ressource non-renouvelable.
- 2 -Pour améliorer les conditions de travail- Id est.
- 3 - Littoral du golfe de Gênes- Métal.
- 4 - Police nazie- Façon de vendre.
- 5 - Leurs machoires sont en métal- Eau suisse- Personnel.
- 6 - Diversifié- Lémurien.
- 7 - Article arabe- Tumeur osseuse.
- 8 - Renommés- Pronom.
- 9 - Fait la peau- Parcouru.
- 10 - Ce dit à un proche- Qui peuvent encore servir.
- 11 - Sujet- En Italie.
- 12 - Pour détacher les grains- Règle.

Par Odette Morin

À la recherche du mot

P E R D U

Solution page 35

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

- 1 – Ma capitale est Ajaccio.
- 2 – Partie du monde qui comprend l'Australie et des groupes d'îles du Pacifique.
- 3 – Fleuve né en Suisse, il rejoint la Méditerranée.
- 4 – Bangkok est sa capitale.
- 5 – Pays des grandes pyramides.
- 6 – Ville de Suède qui s'étend sur des îles et des presque-îles.
- 1 – Relatif au Moyen Âge.
- 2 – Celle de Damoclès est un danger qui plane sur quelqu'un.
- 3 – Exerce le pouvoir souverain dans une monarchie.
- 4 – Outrage à un prince, un crime...— majesté.
- 5 – Image sacrée.
- 6 – C'était la classe sociale de l'aristocratie.

C'était un conquistador.

Personnage de magicien des légendes celtiques.

1 2 3 4 5 6

1 2 3 4 5 6



Le maïs, un légume rassembleur

Recettes d'Odette

La saison des épluchettes bat son plein ! Je vous propose des façons de déguster vos épis de maïs sans trop s'éloigner du beurre et du sel.

BEURRE AROMATISÉ

Pour changer du beurre et du sel habituels, à partir de beurre ramolli vous pouvez préparer plusieurs variations aux saveurs plutôt traditionnelles comme le beurre à l'ail jusqu'aux plus exotiques avec gingembre, sauce piquante et quelques gouttes d'huile de sésame. Vous pourriez même substituer le beurre par de l'huile d'olive et l'étaler sur un plat de service.

INGRÉDIENTS

- Beurre mou, 60 ml (¼ de tasse)
- Herbes fraîches hachées très finement, surtout du persil ou en mélange avec de l'estragon, du cerfeuil, aneth, etc. 15 ml (1 cuil. à soupe)
- Jus de ¼ de citron (environ 1 cuil. à thé)
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Pour faire simple : Vous pouvez déposer la préparation sur un plat de service, réfrigérez quelque temps, ainsi chacun pourra y rouler son épi sans faire trop de dégâts.

Pour faire chic : Vous pouvez mélanger tous les ingrédients, placez le mélange au centre d'un rectangle de pellicule plastique (ou de papier d'aluminium ou parchemin). Repliez la pellicule et roulez doucement la préparation pour lui donner une forme de boudin. Refermez les bouts comme pour en faire une papillote de 3 cm de diamètre. Réfrigérez le tout. Pour servir, vous taillez le beurre en tranches de 1 cm d'épaisseur pour en faire des portions individuelles.

SEL ASSAISONNÉ CAJUN

Un mélange qui fait sensation chez nous et pas juste sur le maïs, car il est excellent en guise de marinade sèche (dry rub). Pour en faire trois fois plus, convertissez les cuillères à thé en cuillères à soupe.

INGRÉDIENTS

- Sel, 3 cuil. à thé
- Sucre, 1 cuil. à thé
- Poudre d'ail, 4 cuil. à thé
- Poudre d'oignon, 4 cuil. à thé
- Poivre, 1 cuil. à thé
- Cayenne, 1 cuil. à thé
- Paprika, 5 cuil. à thé
- Fines herbes, 1 cuil. à thé

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients.

Bon appétit!



ZÉRO GASPI

Il reste des épis cuits? Égrenez-les sans trop tarder. Tenez le bout pointu de l'épi à l'aide d'un linge de cuisine propre, faites descendre votre couteau sur l'épi avec un mouvement de scie. Voilà! Vous avez de quoi faire de délicieuses recettes : salsa, potage velouté, riz (riz déjà cuit), salade, beignets, etc.

Photo : canva.com