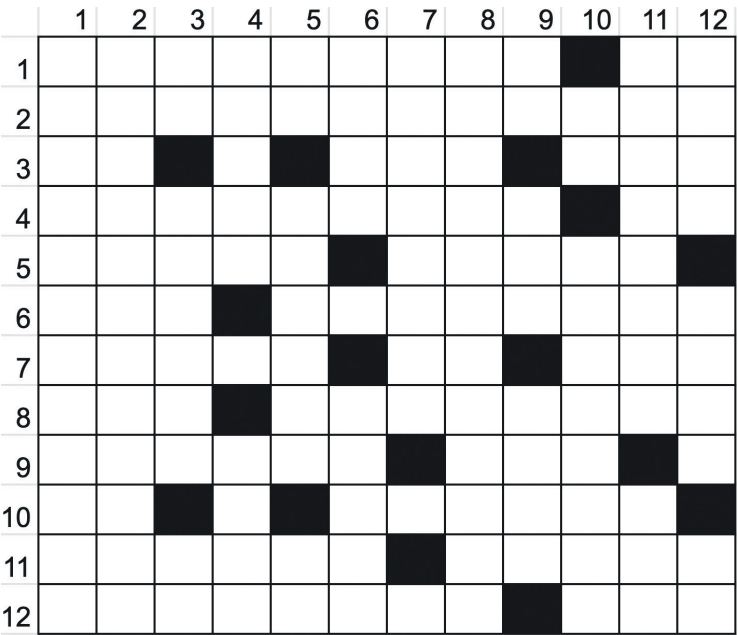




Solution page 28

Par Odette Morin — septembre 2026

HORIZONTAL

- 1 - Maîtrise de soi- Argon.
- 2 - Qui a la forme d'une grande plante ligneuse.
- 3 - Négation- Préfixe- Se termine en septembre.
- 4 - Énervent- Article arabe.
- 5 - Étendue de terre- Limon d'origine éolienne.
- 6 - Sigle d'un parti politique français- Bref récit.
- 7 - Ville d'Angleterre- Thallium- Sortis.
- 8 - Saisi- Oiseaux.
- 9 - Entrelacés- Classification des huiles.
- 10 - Télé-Québec- Peut s'attaquer aux mœurs publiques.
- 11 - À l'ouest de Madagascar- Change la forme.
- 12 - Stophes de sept vers- Point cardinal.

VERTICAL

- 1 - Ils portaient le pantalon à rayures.
- 2 - Science des nombres.
- 3 - Nota bene- Usées- Révérend père.
- 4 - Sorte d'automate- Pour éclairer.
- 5 - À la fin d'une url- Contraction- Pascal.
- 6 - Titre ottoman- Test.
- 7 - Le marteau, l'enclume et l'étrier.
- 8 - Pas adeptes de symboles du passé.
- 9 - Petit cube- Prénom anglais- Vient au monde.
- 10 - Venu au monde- Rêverie.
- 11 - Certifiée- Fourrage.
- 12 - Pas du domaine du rêve- Ouie- Conjonction.

Par Odette Morin

À la recherche du mot

P E R D U

Solution page 28

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

- 1 – Petite étendue d'eau stagnante.
- 2 – Larve des amphibiens.
- 3 – Point d'eau dans le désert.
- 4 – Montréal en est une.
- 5 – On l'appelle parfois « demoiselle ».
- 6 – Sa femelle donne le caviar.
- 1 – Sa langue désigne une personne médisante.
- 2 – Rue ou situation sans issue.
- 3 – Saule connu pour sa flexibilité.
- 4 – Mouche à feu.
- 5 – Le canal de Panama en relie deux.
- 6 – Blanche, elle n'est pas de tout repos.

Il y en a une que l'on ne voit qu'en plein jour.

Il a besoin de crins.

1 2 3 4 5 6

--	--	--	--	--	--

1 2 3 4 5 6

--	--	--	--	--	--



La patate douce

Recettes d'Odette



La patate douce (ipomea « batatas ») est le tubercule comestible d'une plante rampante qui peut atteindre 3 mètres de longueur. C'est une plante des régions chaudes, dont certains cultivars sont très ornementaux. La patate douce à chair orange est considérée comme l'une des meilleures sources de vitamine A. On la mange surtout cuite quoique l'on puisse la manger crue, râpée en salade. Que ce soit crue, frite, cuite à l'eau, à la vapeur ou au four, elle est surtout servie comme légume. Grâce à son goût sucré, elle entre aussi dans la préparation de desserts dont la tarte à la patate douce du sud des États-Unis. Une des meilleures façons de consommer cette délicieuse patate est nature, cuite au four en robe des champs. Elle fait sensation dans les couscous, avec l'agneau ou les saucisses merguez. Un écrasé (purée grossière) de patate douce accompagne délicieusement le saumon grillé, le canard confit, les saucisses épicées, le jambon, etc. Les frites de patate douce sont de plus en plus populaires, tandis qu'en purée, elle est vraiment délectable. En la mélangeant à des pommes de terre blanches, on obtient une belle purée orange qui plait énormément aux enfants, même les plus difficiles. Elle peut être ajoutée râpée dans des préparations comme la sauce à spaghetti, le chili con carne, etc. Qu'elle soit cuite au four ou frite, la patate douce peut être dégustée avec une sauce au yogourt aromatisée à l'ail, aux herbes, au cari ou à la moutarde de Meaux (à l'ancienne).

PURÉE ORANGE AUX DEUX PATATES

INGRÉDIENTS

- Patate douce, 1 grosse en gros cubes
- Pommes de terre, 4 moyennes en cubes
- Sel, 2 cuil. à thé
- Eau, pour couvrir les patates dans la casserole
- Beurre, 2 cuil. à soupe
- Lait, au moins ½ tasse
- Sel et poivre, au goût
- Curcuma et poudre d'oignon, 1 cuil. à thé de chacun (facultatifs)

PRÉPARATION

Le temps de cuisson de la patate douce est d'environ ⅓ de moins que celui de la pomme de terre, alors les cubes devraient être plus gros.

Cuisez les patates dans l'eau salée (15 ml) entre 15 et 30 minutes. Drainez l'eau de cuisson et ajoutez le beurre. Ajoutez le curcuma et la poudre d'oignon et à l'aide d'un pilon à pommes de terre, écrasez le tout en ajoutant du lait pour obtenir une belle consistance. Poivrez et ajoutez du sel si nécessaire.

CONFIT DE PATATES DOUCES ET DE TOMATES

Cette préparation peut être mélangée à des pâtes courtes cuites pour obtenir une délicieuse salade tiède.

INGRÉDIENTS

- Patate douce, 1 moyenne en petits dés (1 cm sur 1cm)
- Tomates cerises, 1 contenant soit environ 2 tasses
- Oignon rouge émincé, environ ½ tasse
- Ail, 4 à 6 gousses taillées en allumettes
- Huile d'olive, 3 cuil. à soupe
- Thym, origan ou romarin, 1 cuil. à thé
- Sel et poivre (ou flocons de piment)

PRÉPARATION

Coupez les tomates en deux, mélangez tous les ingrédients et étalez la préparation au fond d'un plat à gratin. Mettez le tout dans un four à 350° F et laissez cuire pendant au moins 30 minutes.

POTAGE ÉPICÉ AUX PATATES DOUCES ET AUX TOMATES

INGRÉDIENTS

- Patates douces, 2 moyennes en dés
- Tomates concassées fraîches ou en conserve, 2 tasses
- Oignon, 1 moyen émincé
- Poivron, 1 gros émincé
- Ail, 4 à 6 gousses hachées
- Huile d'olive, 1 à 2 cuil. à soupe
- Bouillon de légumes ou de volaille, 1 litre (4 tasses)
- Épices en mélange au choix (cajun, cari, etc.) 1 à 2 cuil. à thé
- Persil ou mélange d'herbes au choix, 1 cuil. à soupe
- Sirop d'érable, 1 cuilé à soupe ou 1 cuil thé de sucre
- Sel et poivre ou flocons de piment

PRÉPARATION

Dans une casserole et à feu moyen chaud, faites revenir dans l'huile l'oignon et le poivron. Ajoutez les dés de patates douces et l'ail et faites revenir le tout en remuant. Ajoutez le bouillon, ramenez à ébullition et laissez cuire à feu moyen doux jusqu'à ce que les patates soient cuites. Ajoutez les tomates et tous les autres ingrédients et laissez mijoter le tout encore une dizaine de minutes. Rectifiez l'assaisonnement et passez la préparation au mélangeur, au pied-mélangeur ou au robot culinaire. Cuisez les patates dans l'eau salée (15 ml) entre 15 et 30 minutes. Drainez l'eau de cuisson et ajoutez le beurre. Ajoutez le curcuma et la poudre d'oignon et à l'aide d'un pilon à pommes de terre, écrasez le tout en ajoutant du lait pour obtenir une belle consistance. Poivrez et ajoutez du sel si nécessaire.

Bon appétit!



Photo : canva.com