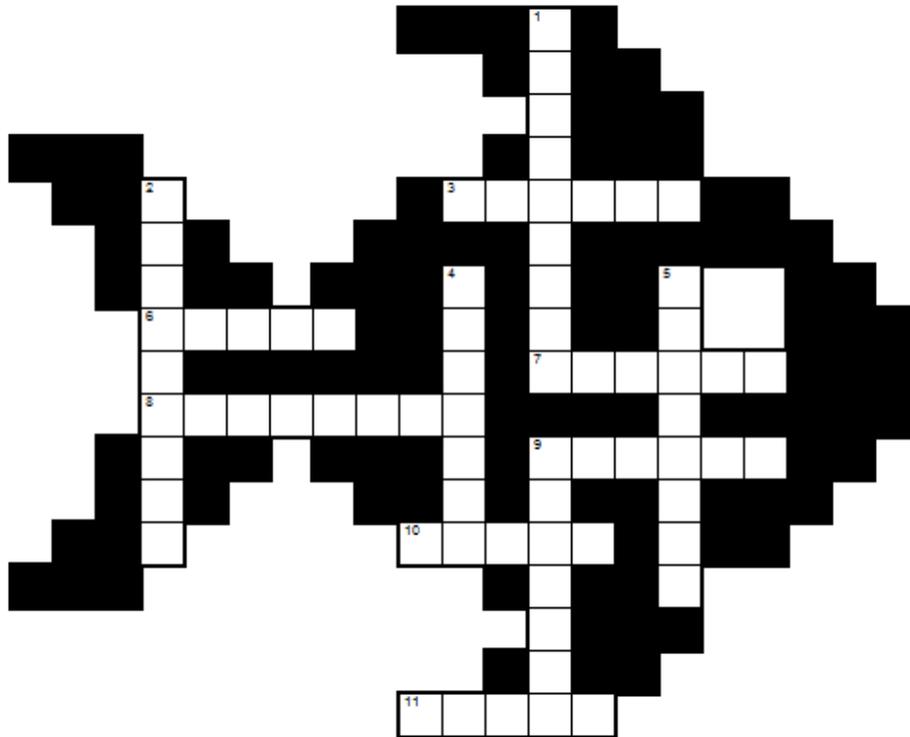


MOTS CROISÉS



1. Organe respiratoire des animaux aquatiques.
2. Enlever les viscères, les entrailles.
3. Cuire différents aliments dans un liquide par une cuisson « frémissante ».
4. Ôter les barbes pour une préparation culinaire.
5. Poissons de surface, très agiles, dont la chair est réputée et largement consommée dans les restaurants et les hôtels.
6. Adjectif féminin dont le substantif correspondant est salinité.
7. A subi un traitement destiné à la déshydrater pour assurer sa conservation.
8. Enlever les écailles.
9. Horizontalement - Poisson migrateur pouvant atteindre un mètre cinquante, dont la chair est très appréciée et qui remonte les fleuves au moment du frai.
Verticalement – Poisson appartenant à la famille des clupéidés.
10. Petit poisson
11. Faire cuire en plongeant dans un bain de matière grasse bouillante.
12. Bande de chair levée le long de l'arête dorsale.