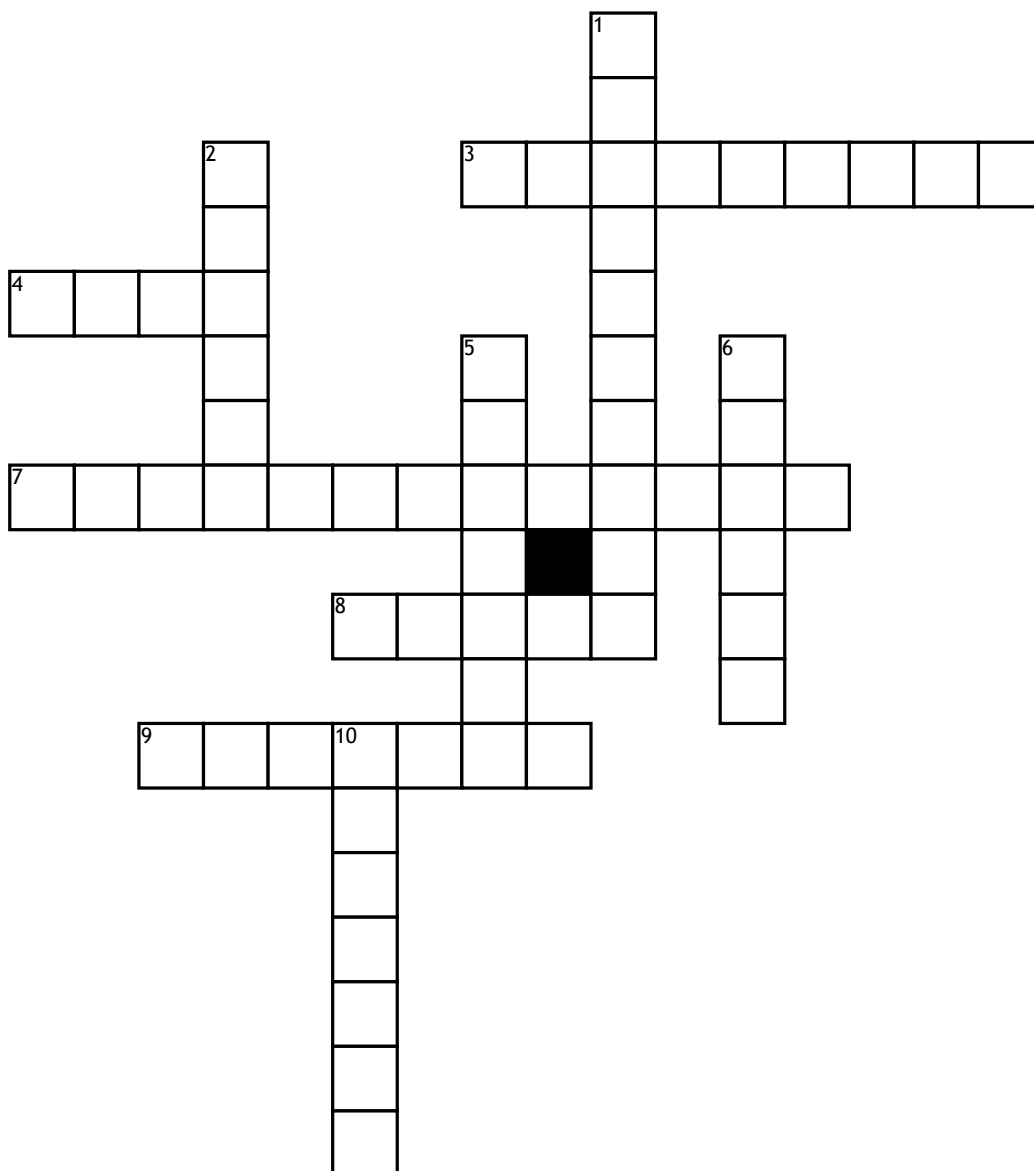


Dans la cuisine



Across

3. Récipient à goulot étroit, destiné à contenir un liquide.
4. Partie fermée d'une cuisinière ou élément séparé où l'on peut mettre les aliments pour les faire cuire.
7. Appareil de froid destiné aux cuisines ou aux laboratoires qui permet de conserver à une température de 2 à 6°C des aliments en tout genre.
8. Avaler (un liquide).
9. Pétrir (une substance) pour la rendre plus molle, plus homogène. (verbe)

Down

1. Ustensile de table, à dents, dont on se sert pour piquer les aliments et les porter à la bouche.
2. Faire tomber, faire couler (un liquide) d'un récipient qu'on incline.
5. Récipient dans lequel on fait bouillir l'eau, cuire des aliments.
6. Diviser avec un instrument tranchant ; séparer en tranchant.
10. Mettre en plus