

### Horizontale

- 1 Comment se nomment les petites galettes que l'on sert avec le caviar
- 2 Son goût s'apparente à celui du brochet
- 3 Il est petit, à moins d'un an et tout vert (ce n'est pas un martien)
- 4 Chair blanche et savoureuse, délicate, doivent être consommés le plus frais possible. Ne pas congeler
- 5 Cette poisson produit un succédané de caviar d'une couleur rose naturelle
- 6 Quelle partie du poisson est concernée par ces qualificatifs : clair, bombé et brillant
- 7 Plus petit que le béluga, il a un léger goût de noix
- 8 Les cuillères pour servir le caviar peuvent être en or ou en .....
- 9 Ce poisson fait partie de la famille des siluridés, on l'appelle aussi la sole du Vietnam
- 10 Le poisson de qualité les a rouges
- 11 Un poisson d'eau douce migrateur qui contient 25% de matière grasse
- 12 Ce nom indique un taux de sel de 3 à 4 % au maximum
- 13 Le plus grand des corégones
- 14 Un filet de poisson assaisonné, fariné, puis sauter au beurre clarifié
- 15 La famille des salmonidés se reconnaît grâce à sa nageoire.....
- 16 Protéine qui se retrouvent à la surface d'un poisson lors d'une cuisson trop forte

### Verticale

- A Un corégone de taille portion
- B De quel poisson provient le plus avantageux succédané du caviar, peut être rouge ou noir
- C Le plus petit des esturgeons
- D Mariné avec de l'aneth (orange, sucre) il porte le nom de .....
- E C'est le poisson le plus connu du lac Léman, petite se nomme "concassette"
- F Pays qui produit en grande quantité du caviar
- G Méthode de cuisson douce avec peu de mouillement et une température basse
- H Le sandre et la perche font partie de la même famille
- I Le caviar c'est lui
- J Poisson migrateur, aujourd'hui élevé massivement en pisciculture
- K On l'appelle chevalier ou de fontaine
- L On travaille le poisson en mousse puis on peut le former en .....pour le pocher
- M Plus petit que la féra
- N Le plus gros des esturgeons il peut produire jusqu'à 20 kg d'œufs
- O Elle peut être: de mer, du lac, de rivière, de ruisseau, d'élevage
- P Découpe transversale d'un saumon pour une personne
- Q Il est rempli d'arêtes qui sont.....
- R Lorsqu'on évoque l'esturgeon on pense immédiatement à lui
- S Il provient du Pacifique, de l'Atlantique, Canada, Ecosse. Il a la chair rouge vif, ferme et savoureuse