

Qui suis-je ?



1

Je suis un légume d'été à la peau verte.
On me déguste cru en salade, grillé au barbecue ou farci.
Je suis composé à plus de 95 % d'eau.

2

Je suis un fruit à noyau, velouté et parfumé.
Je suis l'un des symboles de l'été.
Je peux être jaune ou blanche.

3

Je viens du Sud-Est de la France.
Je suis un sandwich garni de crudités, de thon, d'œufs et d'huile d'olive.
Mon nom évoque mon lieu de naissance.

4

Je suis née sur la Côte d'Azur.
Je rassemble tomates, œufs, olives, anchois et légumes crus.
Je ne contiens traditionnellement ni pommes de terre... ni haricots verts cuits !

5

Je suis un dessert renversé.
Je marie des biscuits à la cuillère et des fruits d'été.
Je me déguste bien frais.

6

Je suis une spécialité du Limousin.
Mes fruits sont cuits dans une pâte proche de celle des crêpes.
Traditionnellement, on ne retire pas les noyaux !

Réponses

1

LA COURGETTE

La courgette est récoltée avant sa maturité complète. Si on la laisse pousser, elle devient... une courge ! Sa fleur est également comestible et très appréciée dans la cuisine méditerranéenne.



2

LA PÊCHE

Originaire de Chine, la pêche est cultivée depuis plus de 4 000 ans. Elle est arrivée en Europe grâce aux Romains qui l'appelaient "pomme de Perse".



3

LE PAN BAGNAT

En niçois, pan banhat signifie "pain mouillé". À l'origine, on humidifiait le pain avec le jus des tomates et l'huile d'olive pour ne rien gaspiller.



5

LA CHARLOTTE AUX FRAISES

La charlotte aurait été créée au XVIII^e siècle en hommage à la reine Charlotte d'Angleterre. Aujourd'hui, elle se décline avec de nombreux fruits selon les saisons.



4

LA SALADE NIÇOISE

La recette traditionnelle est souvent source de débats ! Les Niçois défendent une version composée uniquement de légumes crus de saison, sans riz ni pommes de terre.

6

LE CLAFOUTIS AUX CERISES

Selon la tradition, les noyaux sont conservés car ils diffusent un léger parfum d'amande pendant la cuisson. Un vrai clafoutis se prépare uniquement avec des cerises ; avec d'autres fruits, on parle plutôt de floggnarde.

