

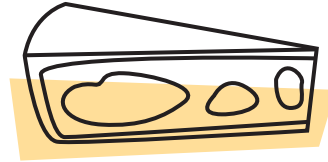
Mène l'enquête

Le jeu des régions

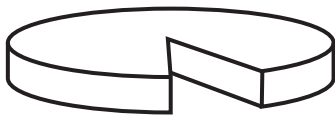
Relie chaque produit ou recette avec sa région d'origine.



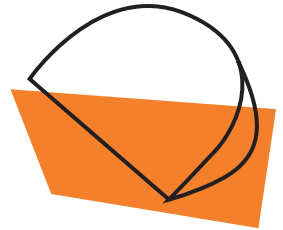
Caramel d'Isigny



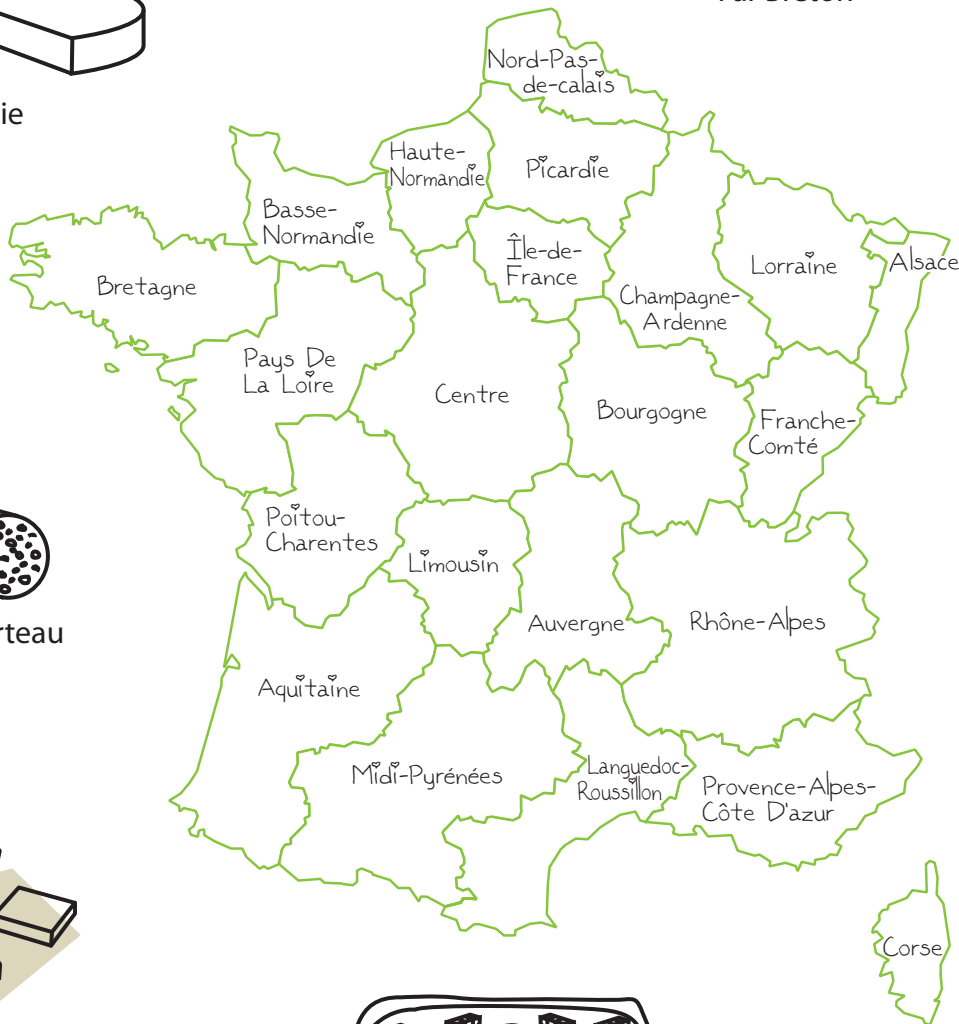
Far Breton



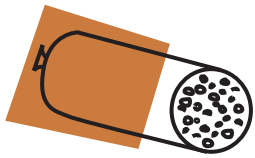
Brie



Mimolette



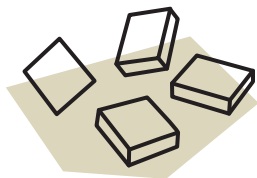
Cantal



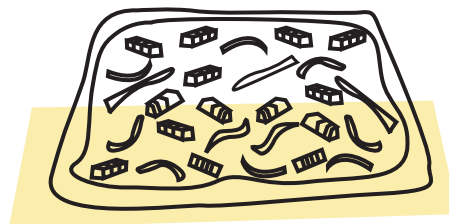
Saucisse de Morteau



Canelé



Crozet de Savoie



Tarte Flambée

Les bonnes réponses au jeu des régions



- **La Mimolette** est une spécialité du Nord-Pas-de-Calais. C'est un fromage à la jolie couleur orangée.
- **La tarte flambée, ou Flammekueche**, est une spécialité d'Alsace. C'est une tarte à base de pâte à pain, étalée finement, recouverte de crème ou de fromage blanc, garnie de lardons et d'oignons, passée au four.
- **La saucisse de Morteau** est une spécialité de Franche-Comté. C'est une saucisse fumée produite dans la région de Morteau.
- **Le Crozet de Savoie** est une spécialité de la région Rhône-Alpes. C'est une petite pâte plate à la forme carrée.
- **Le Canelé** est une spécialité d'Aquitaine. C'est un petit gâteau moelleux recouvert d'une épaisse croûte caramélisée.
- **Le far breton** est un dessert de Bretagne, proche du clafoutis. Le far aux pruneaux est la recette la plus connue.
- **Le Brie** est un fromage d'Ile de France qui se décline selon les villes : Brie de Meaux, Brie de Melun, Brie de Montereau, Brie de Nangis, Coulommiers...
- **Le caramel d'Isigny** est une spécialité de Basse Normandie. Caramel dur, ou caramel tendre, il contient selon les recettes d'autres ingrédients de Normandie : du lait, de la crème fraîche, du sel.
- **Le Cantal** est un fromage d'Auvergne, fabriqué à partir de lait de vache.



Voici un tour de France bien gourmand !
Bravo pour ta participation !

