

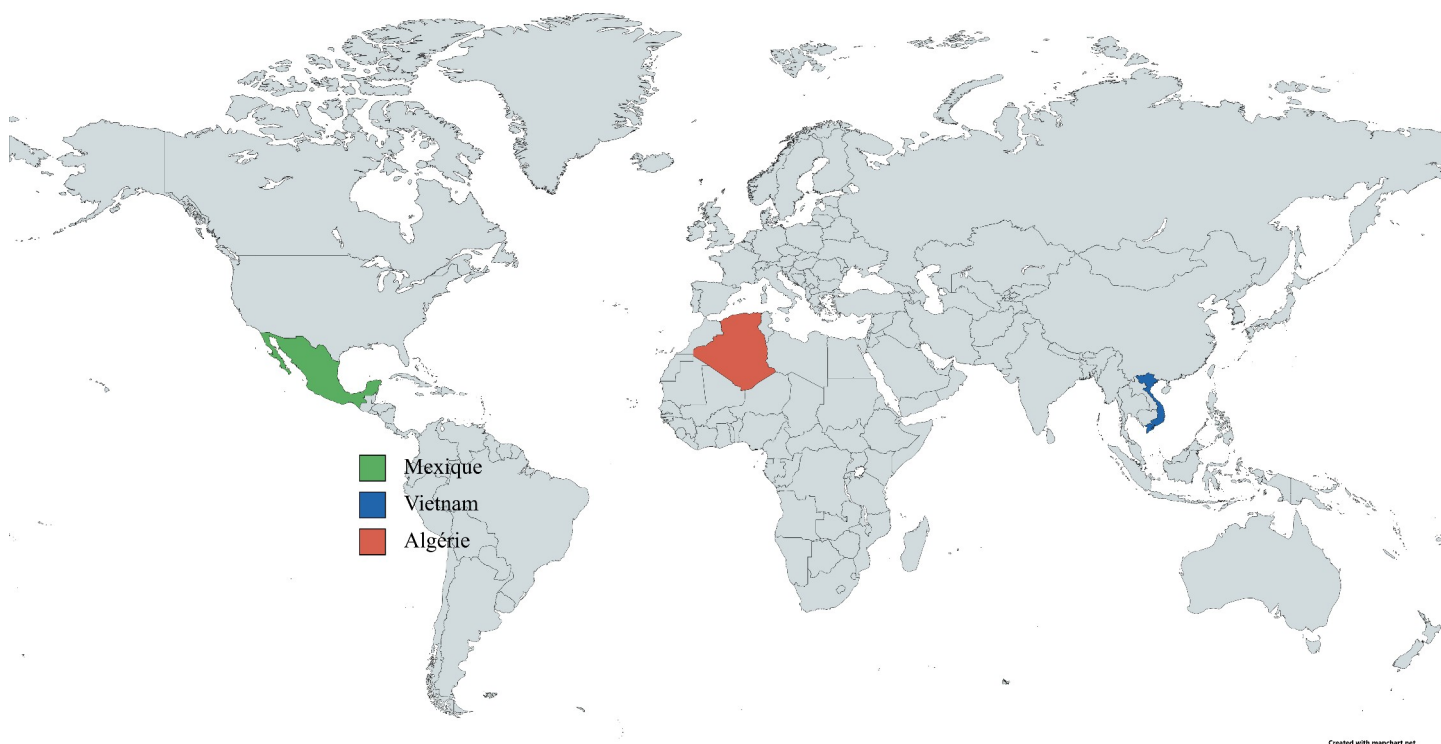
Vous trouverez dans cette fiche :- Les noms de 3 pays- 2 histogrammes et 1 tableau présentant les principales productions agricoles des 3 pays- 3 recettes (très sommaires) de cuisine

Vous devez associer chaque nom de pays avec une recette et un histogramme(ou un tableau) en vous rappelant qu'on ne cultive pas n'importe quoi n'importe où et qu'on cuisine principalement avec ce qu'on produit. Évidemment vous devez préparer l'argumentation de vos choix.

Aide pas à pas :

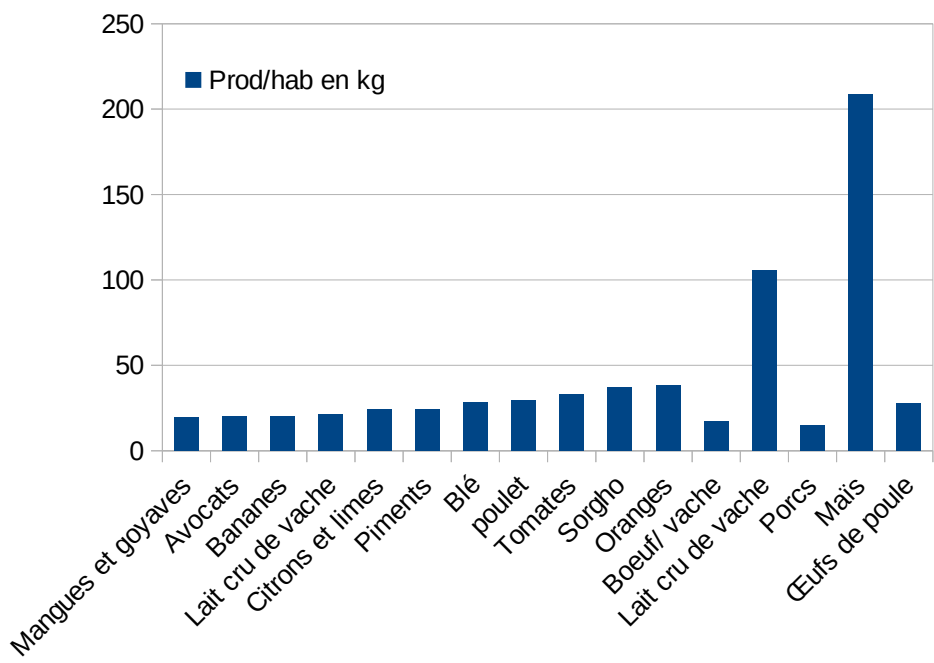
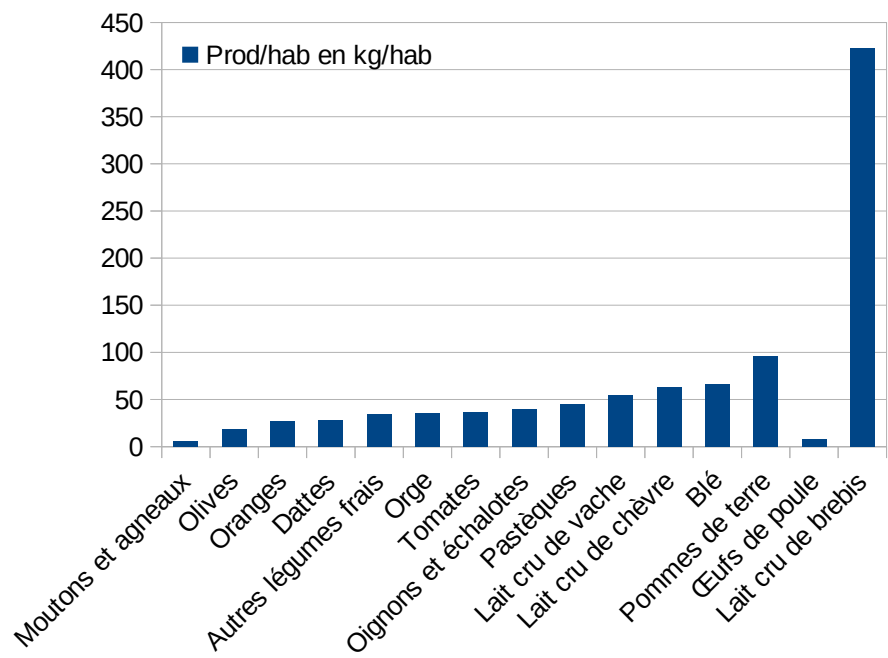
- Décrire les deux diagrammes et le tableau proposés : Titrer les puis décrire les informations intéressantes que l'on peut en tirer . (*Attention : X10 signifie que la valeur est 10 fois plus élevée que ce qui est indiqué*)
- Trouver dans chaque recette les principaux aliments utilisés.
- Faire le lien entre les principales productions et les aliments utilisés dans les recettes.
- Faites travailler votre culture pour retrouver à quel pays correspond chaque recette.

Facultatif : Réaliser un diagramme bâtons avec le logiciel calc qui montre la production annuelle en kg ou en nombre de bêtes/habitant de chaque « aliment » présenté.(à la place du tableau fourni.). Aide : TUTO 04-03

Pays :**Algérie****Mexique****VietNam**

Diagrammes et tableau :

7 :



2 :

6 :

Produit	production annuelle	unité	Eff Pop(en millions)	Prod/hab en kg
Bananes	2514820	tonnes	98	26
Autres fruits	2893432	tonnes	98	30
Maïs	4423186	tonnes	98	45
Œufs de poule	8723892	1000 No	98	5
Manioc, frais	10626862	tonnes	98	108
Sucre, canne	11083015	tonnes	98	113
Autres légumes	16103056	tonnes	98	164
Riz	42672339	tonnes	98	435
Porcs	4599766	tonnes	98	47

B- Cette préparation a été servie en entrée pour 4

Ingrédients :

- 300 g de **porc** (choisir un morceau qui ait un peu de gras comme de la poitrine)
- 300 g de **riz** (à préparer à part, le mieux, le rice cooker)
- 3 cuillères à soupe d'**huile** (si vous utilisez du poisson, du bœuf ou des crevettes, comme c'est moins gras, mettez 4 cuillères à soupe d'huile)
- 3 petites **échalotes** (elles ont la taille d'une gousse d'ail ici – Pour les nôtres, en mettre plutôt 1 grosse)
- 3 gousses d'**ail**
- 4 cuillères à soupe de **nuoc mam** (sauce poisson) => suite à vos remarques baissez la quantité à 2. Donc mettez-en 2, goûtez, et rectifiez si besoin.
- 2 cuillères à soupe de **sucré de canne** pour le caramel
- 1 cuillère à soupe de **sucré** pour l'assaisonnement (privilégiez le sucre roux. Vous pouvez aussi utiliser du miel)
- 1 bonne pincée de **poivre**
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 **piment** doux
- Optionnel : 1 cuillère à soupe de **gingembre** frais, taillé en julienne



Coupez le porc en petits dés (1,5 cm environ). Épluchez l'ail et l'échalote et ciselez le tout. Faites cuire votre riz à part comme indiqué sur l'emballage.

Dans une petite cocotte en fonte, faites chauffer 2 cuillères à soupe de sucre avec l'huile à feu vif, en mélangeant constamment jusqu'à ce que le sucre commence à faire des petits bulles et devienne brun doré. Si vous voyez que cela va trop vite, n'hésitez pas à diminuer le feu. Dès que les petites bulles sont formées, ajoutez immédiatement les échalotes et l'ail émincé, tout en continuant de mélanger. Quand ces condiments deviennent légèrement jaunes sur les côtés et exhalent un bon parfum, ajoutez le porc et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, bien saisi (5 minutes de cuisson environ). Cela va vite car vous l'avez coupé en petits morceaux.

Diminuez le feu et ajoutez le nuoc mam, le sucre, le poivre, le piment, le gingembre et 1 piment doux coupé en dés. Faites mijoter à feu doux en tournant la viande de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce épaississe. (2 à 3 minutes) Couvrez et laissez cuire encore 5 minutes. A ce stade vous pouvez également ajouter une boîte d'eau de coco pour cuire le porc plus longtemps (encore 15 minutes) afin qu'il soit très très tendre, mais nous ne l'avons pas fait.

Le porc en fin de cuisson doit avoir pris une belle couleur caramélisée, rouge foncé, et le jus doit être un peu collant. Goûtez et ajoutez un peu plus de nuoc mam ou de sucre, pour que la préparation soit assaisonnée à votre goût.

Arrêtez la cuisson, saupoudrez de sésame et de cacahuètes, ajoutez un peu de piment frais si vous aimez. Servez avec le riz.

G-

Ingrédients

5 **Piments guajillo** épépinés et sans les membranes blanches

5 c. à soupe Vinaigre de cidre 3 Gousse d'ail pelée

1 pincée Cumin en poudre 2 **Clou de girofle** 2 c. à soupe Jus d'ananas

500 g **Jambonneau** coupé en fines lamelles 2 à 3 c. à soupe

Huile (maïs ou végétale)

1 **Oignon émincé** Sel

12 **Tortilla de maïs**

1/2 **Ananas épluché**, évidé et coupé en lamelles

1 **Oignon émincé** Coriandre ciselée Sauce salsa au choix (guacamole, salsa de tomate...)



Réalisation

1 Dans une casserole, mettre les piments, ajouter le vinaigre et laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que les piments soient tendres.

2 Ajouter l'ail, le cumin et les clous de girofle.

3 Réduire en purée dans le bol d'un mixeur.

4 Ajouter plus de vinaigre si nécessaire et le jus d'ananas. Passer dans un tamis.

5 Dans une casserole, transférer la purée et cuire à feu doux 10 minutes en remuant constamment pour éviter qu'elle accroche au fond. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir.

6 Étaler une fine couche de purée de piments sur les tranches de viande, les empiler sur une assiette, couvrir de film alimentaire et laisser mariner 5 heures, ou une nuit, au réfrigérateur.

7 Dans une poêle, chauffer l'huile, y faire revenir les lamelles de viande 2 minutes, les retourner et poursuivre la cuisson 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient mi-cuites.

8 Les ôter de la poêle, les couper en petits morceaux et les remettre dans la poêle.

9 Ajouter l'oignon et cuire encore 3 minutes.

10 Dresser la viande sur un plat.

11 Réchauffer les tortillas une par une 20 à 30 secondes par face dans la poêle, puis les faire égoutter sur du papier absorbant.

12 Répartir la viande sur les tortillas, recouvrir de lamelles d'ananas, d'oignon, de coriandre et arroser de salsa. Servir immédiatement.

D-

Ingrédients

Base

- 1 épaule **d'agneau ou de mouton** 1 poulet 2 oignons 4 cl d'**huile d'olive** 400 g de **tomates** 40 g de concentré de tomate 2 gousses d'**ail** 1 bouquet garni 3 l de fond blanc de volaille ou d'eau

Épices

- PM ras el-Hanout PM cannelle moulue PM cumin moulu PM quatre-épices PM paprika QS graines de coriandre

Semoule couscous

- 500 g de **semoule de blé dur** moyenne
- 6 g de sel fin
- 4 cl d'**huile d'olive**
- 80 g de **raisins secs**

Légumes

- 4 **carottes** (400 g) 1 **navet long** (400 g) 4 **branches de céleri** (200 g) 2 **poivrons** (300 g) 2 **courgettes**(400 g) 2 **aubergines** (400 g) 8 **artichauts** poivrade 1 citron 2 cl d'huile 400 g de **pois chiche** en conserve

Sauce à la harissa

- 80 g de harissa ⁽³⁾
- 2 cl d'huile d'olive
- QS de bouillon ⁽⁴⁾

Progression

- **Découper les légumes**
- **Cuire les viandes du couscous**
- **Cuire les légumes**
- **Cuire la semoule de couscous à la vapeur**

C'est trop long !!!!

