

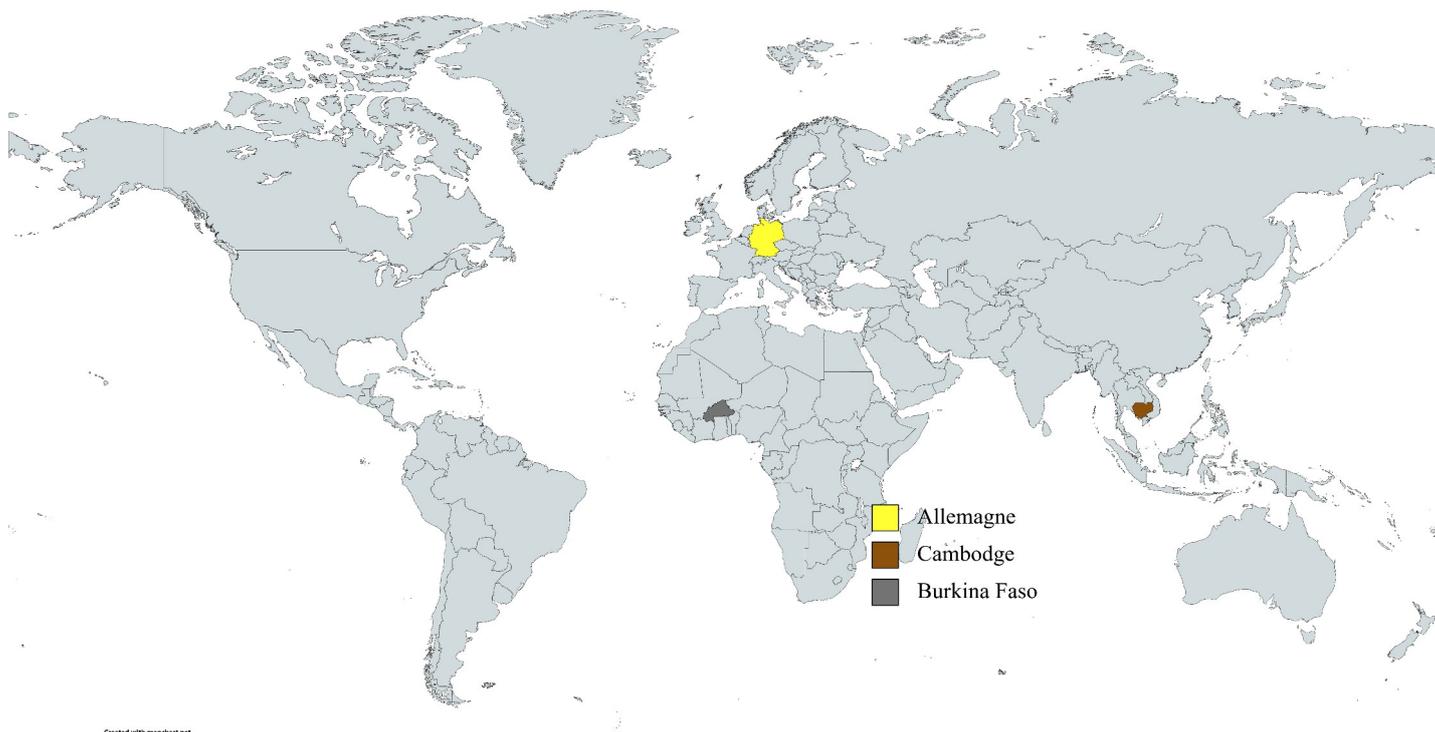
**Vous trouverez dans cette fiche :****- Les noms de 3 pays****- 2 histogrammes et 1 tableau présentant les principales productions agricoles des 3 pays****- 3 recettes (très sommaires) de cuisine**

**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*

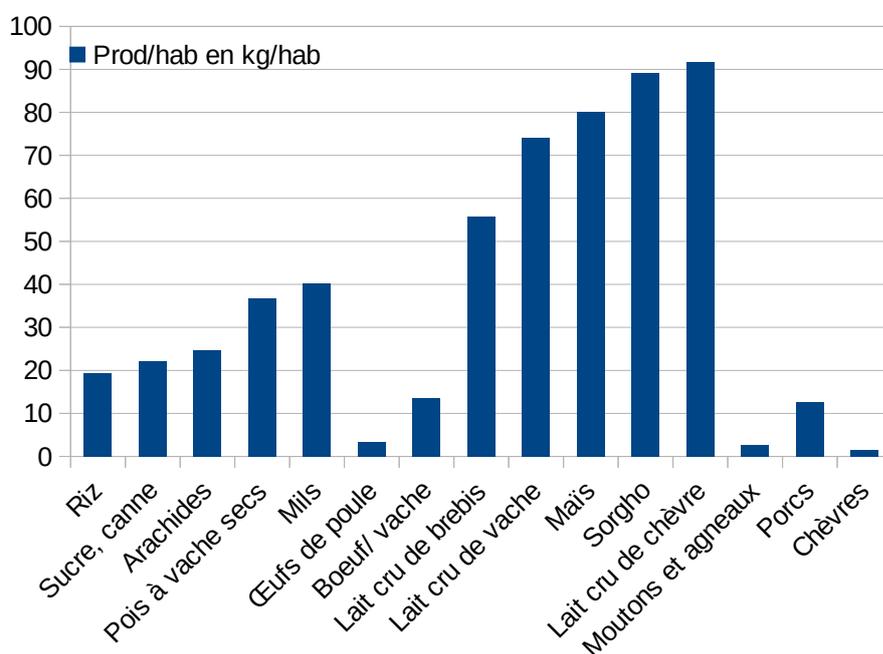
***Pays :******Cambodge******Burkina Faso******Allemagne***

**Diagrammes et tableau :**

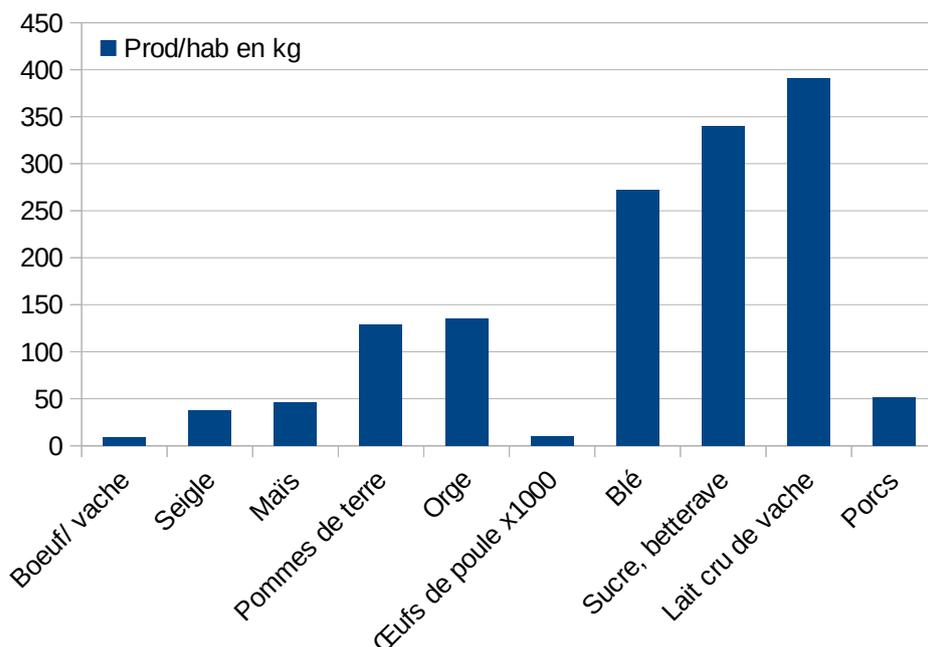
1 :

Produit	production annuelle	unité	Eff Pop(en millions)	Prod/hab en kg
Bananes	310000	tonnes	16,7	19
Huile, noix de palme	451136	tonnes	16,7	27
Œufs de poule	482830	1000 No	16,7	2
Autres légumes frais n,a,c,	645476	tonnes	16,7	39
Sucre, canne	777551	tonnes	16,7	47
Maïs	1163000	tonnes	16,7	70
Riz	1162400	10 tonnes	16,7	696
Manioc, frais X10	1769878	10 tonnes	16,7	106
Vaches/ Boeuf/ Buffle	62000	tonnes	16,7	4
Porcs	40320	tonnes	16,7	2

3 :



5 :



# C-

## Ingrédients

- Rôti de **porc** de 2,2 kg (rôti d'épaule désossée)
- Une tasse d'une capacité de 60 ml contenant de la **moutarde** de Dijon
- 1/4 cuillère à café de graines de cumin moulues
- 1/4 **oignon** en poudre
- 1/4 cuillère à café de poudre d'**ail**
- 1 paprika moulu
- 1/4 cuillère à café de céleri en poudre
  
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1/4 cuillère à café de poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 **oignons**
- 2 **carottes** moyennes, coupées en dés
- Une tasse d'une capacité de 60 ml contenant du **poireau**, coupée en dés
- 3/8 litre de bouillon de légumes



## Préparation

- mélanger tous les ingrédients secs et frotter sur le rôti.
- étaler une bonne quantité de moutarde sur le rôti.
- Faire chauffer l'huile dans une grande rôtissoire (la fonte émaillée convient bien) au-dessus du réchaud et faire dorer les carottes et les poireaux.
- écarter les légumes et faire revenir le rôti de tous les côtés dans la lèchefrite très chaude.
- ad oignons, y compris les peaux brunes (ceci est TRÈS IMPORTANT car cela donnera une belle couleur à votre sauce).
- ajouter un bouillon et transférer le tout au four.
- rôti à couvert pendant 1,5 heure à 350 ° F.
- découvrir, remuer les oignons et les légumes.
- retourner le rôti et le faire rôtir à découvert pendant 1 heure (si elle s'évapore beaucoup, ajoutez-en de temps à autre.
- Une fois grillée, mettre la viande dans une assiette
- prenez un pinceau à badigeonner, plongez dans le chaud et frottez toutes les parois de la rôtissoire (et le couvercle si nécessaire). Toutes les taches brunes sur les parois de votre poêle donneront de la saveur et de la couleur à votre sauce !
- filtrer le tout à travers un tamis finement maillé (l'acier inoxydable fonctionnera mieux que celui en plastique). Presser les solides avec une cuillère pour bien presser (ainsi que tous les solides qui peuvent être passés à travers) à travers le tamis dans une casserole et réduire. légèrement sur feu vif.
- Trancher le rôti en 1/2 tranches épaisses et verser la sauce généreusement sur tout.
- Mieux servi avec des **quenelles de pommes de terre** et de la choucroute

# A-

## Ingrédients (pour environ 6-7 personnes)

- 1 kg de farine de **mil** ou de **maïs** ou un mélange des 2
- 750ml d'eau pour diluer
- 2 litres d'eau pour la cuisson
- sel

## Préparation :

1. Versez les 750ml d'eau dans la farine pour la diluer jusqu'à obtention d'une mixture crémeuse
2. Faire bouillir dans une marmite les 2 litres d'eau et salez
3. Attendre que l'eau frémisses et versez-y la farine délayée par petites quantités, en tournant avec une cuillère en bois
4. Réduisez le feu
5. Tournez continuellement pour que la pâte cuise uniformément. Elle doit épaissir petit à petit mais ne pas craquer. Ajoutez au besoin un peu d'eau très chaude
6. La cuisson est complète quand on obtient une pâte qui se détache des parois
7. Moulez avec une cuillère ou avec une la main en petite galette allongées
8. Servez chaud avec la sauce aux **gombos** et de la viande de **chèvre ou du porc grillée**.



# F-

## En plat :

1 filet d' **huile**  
1 petite pincée de gros sel  
1 pincée de **poivre**  
2 **oignons**  
500 g de **boeuf**  
12.5 cl de jus de **citrons verts**  
2 gousses **d'ail**  
1 cuillère à soupe de sauce soja  
1 cuillère à soupe de **gingembre** en poudre  
Préparation :



Coupe le boeuf en dés d'1 cm. Demande à l'un de tes parents de t'aider pour cette étape.

Dans un saladier, prépare la marinade avec le jus de citron vert, le poivre, le gingembre, la sauce soja et les gousses d'ail écrasées.

Ajoute le boeuf et laisse mariner minimum 30 minutes.

Émince les oignons et fais-les dorer dans une poêle avec un peu d'huile. Demande de l'aide à tes parents pour cette étape.

Ajoute la marinade et le boeuf pour le faire saisir mais fais attention à ce que le boeuf ne cuise pas trop et reste tendre.

Servir avec **du riz**.

## En dessert :

### Ingrédients

- **Manioc**  
150 g de **sucre de canne en poudre**
- 1 pincée sel
- 40 cl **lait de coco**

### Préparation

#### Etape 1

Préchauffer le four à 180° (Th 6)

#### Etape 2

Décortiquer et râper le manioc

#### Etape 3

Mélanger le manioc à 150 gr de sucre en poudre

#### Etape 4

Ajouter 1 pincée de sel et le lait de coco.

#### Etape 5

Verser le mélange obtenu dans un moule à gâteau plat.

#### Etape 6

Enfourner et laisser cuire 1 heure environ jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.

#### Etape 7

Laisser refroidir et découper le gâteau en petits carrés pour servir

