

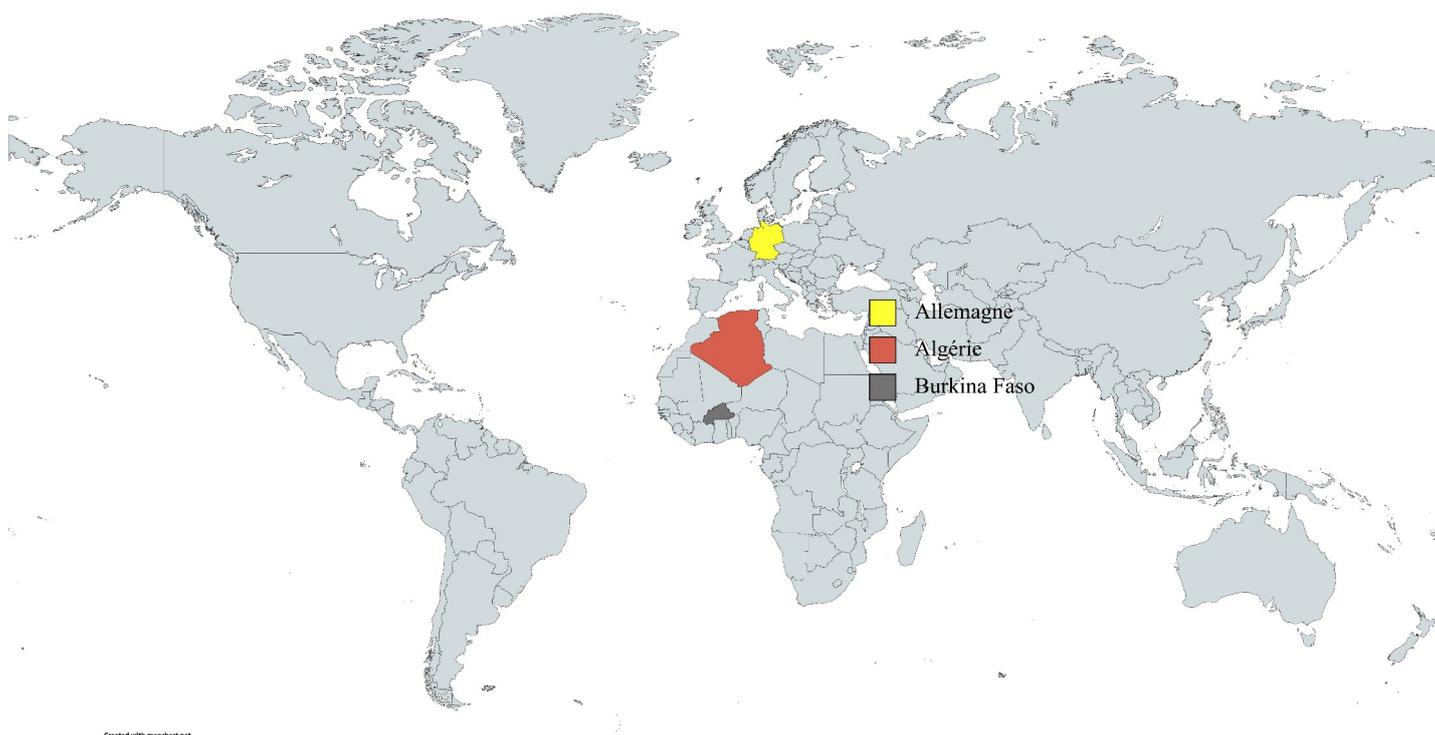
Vous trouverez dans cette fiche :**- Les noms de 3 pays****- 2 histogrammes et 1 tableau présentant les principales productions agricoles des 3 pays****- 3 recettes (très sommaires) de cuisine**

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

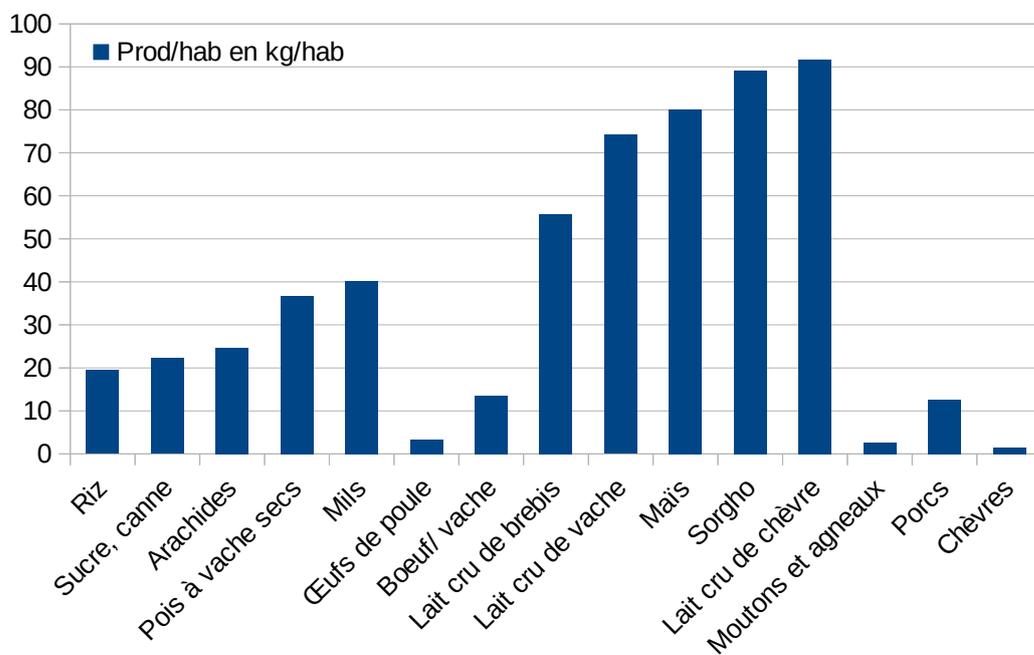
Pays :***Algérie******Burkina Faso******Allemagne***

Diagrammes et tableau :

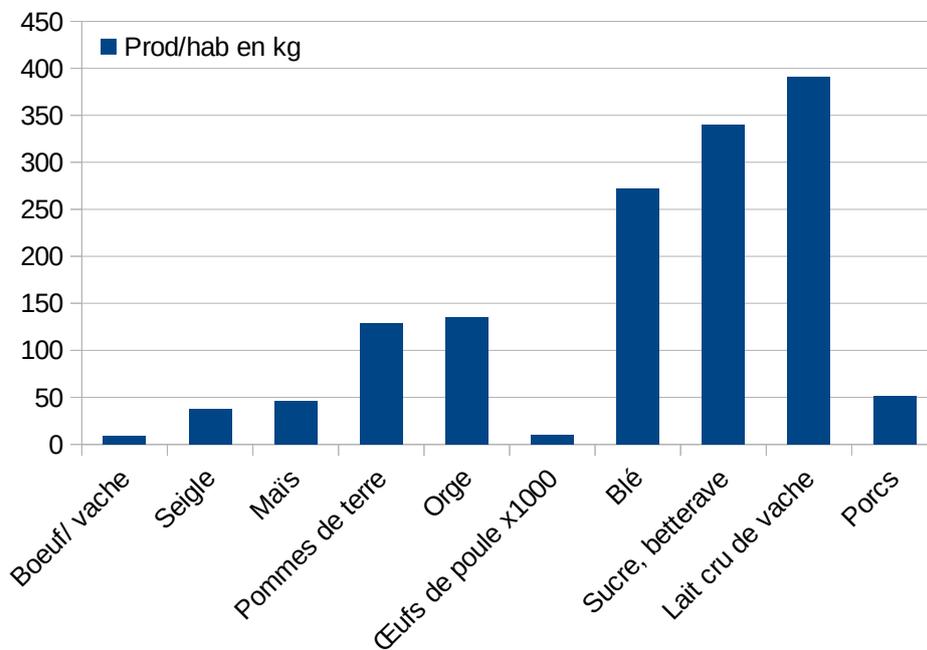
7 :

Produit	production annuelle	unité	Eff Pop(en millions)	Prod/hab en kg/hab
Moutons et agneaux	270481	tonnes	45	6
Olives	822974	tonnes	45	18
Oranges	1209560	tonnes	45	27
Dattes	1247404	tonnes	45	28
Autres légumes frais	1544193	tonnes	45	34
Orge	1600000	tonnes	45	36
Tomates	1661664	tonnes	45	37
Oignons et échalotes	1763118	tonnes	45	39
Pastèques	2022892	tonnes	45	45
Lait cru de vache	2433987	tonnes	45	54
Lait cru de chèvre	2815720	tonnes	45	63
Blé	3000000	tonnes	45	67
Pommes de terre	4299817	tonnes	45	96
Œufs de poule	623860	10000 No	45	8
Lait cru de brebis	1903100	10 tonnes	45	423

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

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 !!!!



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.**

