

<h2>Cot cuisine</h2> <p>En trois semaines de sours, de douvertes et de moment privilii on a eu l'occasion de douvrir beaucoup de chose cotculinaire tout comme on a pu en partager de notre cot</p> <p>L'air de rien, le plat principal de la cuisine marocaine reste assez facile faire si on est un peut curieux, inventif mais surtout patient. Il faut compter jusqu'2 heures de cuisson feu tr doux pour rssi un tajine.</p> <p>Apr avoir essayer sans arriver en faire d'aussi bons que Abdellatif ou Sma on nous donner le secret du tajine : le cube de lome ou autre parfums en fonction des plats.</p> <p>Voici quelques ingradients souvent prnt :</p> oignons pommes de terres courgettes carottes tomates haricots petits poids navets poivrons occasionnellement, ufs au plat en fin de cuisson grand piment frais ices beaucoup de pain arabe (il est trop bon) ou un pain consistant pour saucer et nourrir <p>Pour les quantit et le nombre de produits diffents c'est en fonctions des gopts du jour, rien n'est imposet libre chacun d'en ajouter d'autre.</p> <h2>Cuisiner un tajine de lumes
</h2> <p>L'id est d'avoir un plat tajine en terre mais il existe des tajines tous terrains (les T.T.T.) en mal. C'est bien plus pratique, solide et peut aller au feu de camp sans problme.</p> <p>A daut de tajine, une grande poe avec un couvercle fait parfaitement l'affaire. Pour la cuisson il faut donc :</p> Placer un fond d'eau et commencer faire chauffer, l'utilisation d'huile fait brler les ices Emincer les oignons et les placer en premier pour faire un lit d'oignons Ajouter le cube iettet les ices (en fait quand on veut, c'est question de gopts) Ajouter en age les lumes, des plus solides aux plus fragiles en commenent par le centre pour former une belle pyramide avec une chemin au centre Peller la ou les tomates et les placer au centre de la chemin Placer le piments frais sans le doper, il gardera sa brlure en lui mais parfamera le tout. Il sera sauc avec le pain en fonction des gopts de chacun. <p>Un tajine cuit feu doux tr doux, doit mijoter et peut prendre jusqu'deux heures le temps que toute l'eau ce soit apor. A la fin il faut garder un oeil dessus, en cas d'oublie sur le feu ou de feu trop fort, les oignons brleront mais protteront les lumes si on intervient temps.</p> <p>Pour donner une peut plus de consistance, on peut ajouter un ou plusieurs ufs au plats par dessus en fin de cuisson avant de servir.</p> <p>Il est servit dans le plat et tout le monde utilise du pain comme cuille pour manger. Galement on compte 1 pains entiers par personne. Un pain consistant fait bien mieux l'affaire que de la baguette qui ne remplit pas l'estomac.
Sans pain, un tajine de 7 ou 8 personnes ce transforme en tajine de 3 personnes.</p> <h2>D'autre type de tajine</h2> <p>Il y a aussi d'autre type de tajine que celui au lome :</p> au mouton ou agneau au poulet au poisson au kefta <p>La viande est plac au dessus des oignons ou directement au fond (grille un peut) avant le reste des lumes. Pour la quantit il faut garder en tee que le pain reste important pour tenir toute la journ, ensuite les lumes pour le gopts et la couleurs puis pour finir la viande (500 grammes pour 6 personnes).
Galement elle est mang la fin (car plac au centre) quand chacun a rssi a manger tous les lumes qui empcher son acc.</p> <h3>Tajine au mouton ou agneau</h3> <p>Question gopt c'est le plus authentique de tous, reste fort et la viande

cuite l'ouff pendant aussi longtemps devient tendre.

Tajine au poulet

C'est le moins cher de tous question viande, généralement un quart de poulet ou un demi poulet fait parfaitement l'affaire et permet d'avoir tous les morceaux, y compris la carcasse.

Tajine au poisson

Le seul véritable inconvénient reste les arêtes mais c'est excellent et parfume très bien les légumes.

Tajine de boeuf ou kefta

Celui ci est différent et il est plus rapide à faire. Avec seulement un lit d'oignon et de tomate coupés, on ajoute la viande de kefta (viande hachée) par dessus et en fin de cuisson on ajoute un oeuf ou plus.

Casse croûte et petit d.

Pour manger sur le pouce et de façon consistante, c'est les rois. Tous est servis dans un plats commun où tous le monde ce sert avec le pain. C'est plus conviviale que de ce faire son sandwich dans son coin.

Petit d'eun

Après avoir découvert le Amlou ([voir la recette](index.php?option=com_content&view=article&id=151&catid=49&Itemid=165#amlou)) on a eu droit au petit d'eun berbère. Le point particulier et qui vaut le détour c'est la confiture d'huile d'olive. Ça l'air un peut particulier mais faut vraiment goûter.

On sauce l'huile d'olive avec le pain puis dans la confiture, on laisse un bon parfum d'olive avec le sucre de la confiture... c'est le coeur du poulet.

Il y a aussi le beurre berbère, c'est plus du beurre rance qui fait tourner la tête si on en mange trop. C'est fort en goût et s'accommode très bien dans les omelettes et la sauce tomate.

Casse croûte

Le rien de très particulier mis à part qu'après le petit d. on a droit au casse croûte quelques heures après (10 heure du mat.) et un autre juste avant le repas du soir.

C'est plutôt base de sardines ou de maquereaux accompagnés de thon.

Repas français

De notre côté on leur a fait un repas avec ce qu'on pouvait trouver en ville, sans cuisson au four et si possible sans trop ressembler à un tajine.

On a donc fait des patates farcies et la viande accompagnée d'une vraie mayonnaise maison. Ça simplement consistait à creuser des pommes de terres pour ajouter une préparation de viande hachée assaisonnée dedans.

Le soucis, c'est qu'au Maroc il y que de l'huile de soja, ce qui donne un goût franchement détestable pour une mayonnaise.

Repas chinois

images/phocagallery/maroc/16-repas-chinois/thumbs/phoca_thumb_l_03_repas_chinois.jpg

images/phocagallery/maroc/16-repas-chinois/thumbs/phoca_thumb_m_03_repas_chinois.jpg alt="Repas chinois" width="100" height="100"/> La famille de Brahim a eu généralement un repas un peut spécial avec des goûts qu'ils ne connaissaient pas du tout. Coté consommation de riz, on reste un aliment rarement utilisé.

Il y a eu donc des soupes chinoises, du riz avec des légumes au boeuf accompagnés de sauce nems. Autant les adultes on mangé avec curiosité mais les enfants n'ont pas du tout aimé.

Ce qui a été le plus rigolo c'était après nous avoir fait manger leurs plats à la main, à leur tour de manger avec des baguettes.

Photos du repas chez Brahim

{phocagallery view=category|categoryid=29}