



# **LES PLATS DE LA CLASSE D'ACCUEIL**

**UNE PRÉSENTATION DE PLATS  
DES PAYS D'ORIGINE DES ÉLÈVES  
DE LA CLASSE D'ACCUEIL**

**Collège André Chêne**

**2017/2018**

## *Le couscous : un plat du Maroc*



[www.750g.com](http://www.750g.com)

*Le couscous est fait avec des carottes, des pois chiches, des aubergines, des courgettes, du poivre, des poivrons verts et rouges, et du poulet.*

*Anass*

# Le couscous d'Algérie



[patrosainteagnes.wixsite.com](http://patrosainteagnes.wixsite.com)

Le couscous est mon plat préféré. Il vient d'Algérie. Dedans, il y a des carottes, des courgettes, des pois chiches, des merguez et du poulet.

**Akram**

# FOUL DU SOUDAN



716lavie.com

Ce sont des haricots avec de l'huile de sésame et du fromage.

MINA

## Le riz au poulet du Soudan



[latambouilledeviolette.com](http://latambouilledeviolette.com)

Ce plat du Soudan est fait avec du poulet, du riz et des oignons avec de la sauce tomate. On doit le manger quand c'est chaud.

**Shaheen**

## Les kipe de Syrie



<http://cozinha-suisse.e-monsite.com>

Ce sont des boulettes, avec une enveloppe en céréales, farcies avec de la viande parfumée d'épice et d'herbes. Le kipe est frit.

Ce plat est aussi populaire au Brésil.

Ihdah

## Les feuilles de vigne farcies de Syrie



<http://jauneyris.over-blog.com>

C'est fait avec des feuilles de vigne, de la viande, du riz.

Israa

# Koussa de Syrie



<http://aimer-la-vie184.skyrock.com>

Les koussas sont des courgettes farcies à la viande et au riz.

Mohammad

## Fatayer bel jibneh



[www.ptitchef.com](http://www.ptitchef.com)

C'est de la pâte fourrée au fromage, au four. On peut le faire à la viande.

Wael

# Le Poulet Biryani du Pakistan



[www.curryhouse06.co](http://www.curryhouse06.co)

Le biryani est avec du riz, du poulet, de la salade, des tomates, du citron, et des légumes.

Les Pakistanais mangent du biryani tous les samedis.

Muskan

## RIZ AU GRAS DE GUINÉE



<http://www.guinee-gourmande.com>

Ce plat, on peut le trouver dans plusieurs pays mais chaque pays a sa manière de le préparer. Dans notre pays en Guinée, on le prépare à partir de riz, de poisson, de viande, de poulet, de tomate.

Thierno Youssouf

# Tiebou Diene



[visitezlesenegal.com](http://visitezlesenegal.com)

Dans le Tiebou diene il y a beaucoup d'ingrédients : il y a des carottes, du poisson, du riz et aussi des courgettes et du chou... On le mange à tous les repas et c'est le plat national du Sénégal, mais aussi c'est délicieux.

Ndeye Fatou

## LE RIZ A LA SAUCE D'ARACHIDE



<http://nzadette.e-monsite.com/>

Le riz à la sauce d'arachide est un plat de spécialité africaine, qui est fait avec du riz, de la pâte d'arachide, de la tomate, et d'autres légumes mixés. On le mange soit avec le poulet, la viande ou le poisson.

On le mange beaucoup au repas de midi ou le soir. Il a un goût délicieux.

Koutan

# Thiep bou dien



[www.foodreporter.fr](http://www.foodreporter.fr)

**Dans ce plat sénégalais, il y a des poissons, des poivrons, et des carottes et des choux.**

**C'est mon plat préféré.**

**Fatoumata**

## LA PAELLA D'ESPAGNE



[www.suunia.com](http://www.suunia.com)

*La paella est un plat d'origine espagnole. C'est un plat qu'on mange beaucoup.*

*Il est fait de poulet, de riz long grain, de calamars, d'oignons, de tomates, de poivrons, de chorizo, etc.*

*Houyam*

# PAELLA VALENCIANA



<https://magazine.trytheworld.com>

«LA PAELLA VALENCIANA» est un plat fait avec des légumes, du riz, du poulet et des crevettes.

Les Espagnols mangent la «Paella» tout les dimanches avec de la famille ou des amis.

Yasmin

## Pershesh Me Gjel Deti, d'Albanie



agroweb.org

Ce plat est fait avec de la dinde, du persil, de l'oignon, de la galette. Nous le faisons pour Noël.  
C'est le plat national d'Albanie. C'est délicieux.

Gabriela

## Le cozonac de Roumanie



[www.retetecalamama.ro](http://www.retetecalamama.ro)

Le cozonac est une brioche traditionnelle roumaine, bulgare ou albanaise.

Le cozonac est un pain sucré, auquel sont ajoutés du lait, du sucre, des œufs du beurre et des raisins secs. Il est préparé pour Pâques, Noël et pour le Nouvel An.

**Alexandra**

# XINKALI DE GEORGIE



yandex.com

Le xinkali est un gros ravioli farci de porc et de bœuf hachés, avec des oignons. C'est un plat originaire de Géorgie.

***Antonio***

# Pilmeni de Tchétchénie



youtube.com

Le pilmeni est plat d'origine tchéchène.

Khalid

## Brigadeiro du Brésil



<https://en.wikipedia.org>

Le **brigadeiro** est un dessert typique de la cuisine brésilienne, on trouve facilement ce dessert dans les fêtes d'anniversaire des enfants.

On a besoin de lait, de cacao et de lait concentré pour le faire.

Julia