

# Poulet الدجاج

Plaisir Du  
Partage



نظوة بخطوة  
Etape par Etape  
100%



كيفية أصلية  
ناجحة و مضمونة  
Recettes originales  
réussies & garanties



19 صورة لكل كيفية  
19 photos par recette



■ Djedj bel batata 2

■ Poulet façon maison 4

■ Berkoukess 6

■ Tarte au poulet 8



■ Poulet marocain 10

■ Poulet farci 12

■ Croquettes de poulet 14

■ Escalope farcie 46



■ Poulet royal 18

■ Djedj m'bakher 20

■ Poulet sauce velouté 22

■ Djadj bel beïd 24



■ Poulet sauce au curry 26

■ Poulet à la niçoise 28

■ Poulet forestier / Poulet désossé 30



■ دجاج بالبطاطا

■ دجاج على الطريقة المنزلية

■ بركوكس

■ تورنة بالدجاج

■ دجاج مغربي

■ دجاج محشي

■ كبيبات الدجاج

■ شرائح محشية

■ دجاج ملكي

■ دجاج مبخر

■ دجاج مرق مخمل

■ دجاج بالبيض

■ دجاج بمرق الكيري

■ دجاج على طريقة النيسواز

■ دجاج غابي / دجاج منزوع العظم





## Djedj bel batata

### دجاج بالبطاطا

#### Ingrédients

- 1 morceau de poulet
- Pommes de terre
- 2 oignons + 2 tomates +
- 4 à 5 gousses d'ail + 1 piment rouge fort + laurier
- Huile + smen
- Sel + poivre

#### المكونات

- قطعة دجاج
- بطاطا
- بصليتان + حبتان طماطم + اربع
- فصات ثوم + حار احمر + رند
- زيت + سمن
- ملح + فلفل



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Coupez les oignons en petits morceaux  
قطعي البصل الى قطع صغيرة



7 Avec l'ail et le piment fort  
بالثوم و الحار



8 Versez dans la marmite  
تسعيها في الطنجرة



13 Rajoutez de l'eau pendant la cuisson  
اصيقي الماء اثناء الطهي



14 Epluchez les pommes de terre  
قومى بتقشير البطاطا



revenir le poulet en ajoutant du beurre  
قومى بتقليبه المحاج مع السمن



4 Pelez, épépinez puis concassez les tomates  
قومى بتنظيفه ونقطع الطماطم



5 Ajoutez les tomates râpées  
اضيفي الطماطم للرجيح



6 Préparez une darsa  
تم بتحضير الدرسه



Poivrez  
تسعي الفلفل الاسود



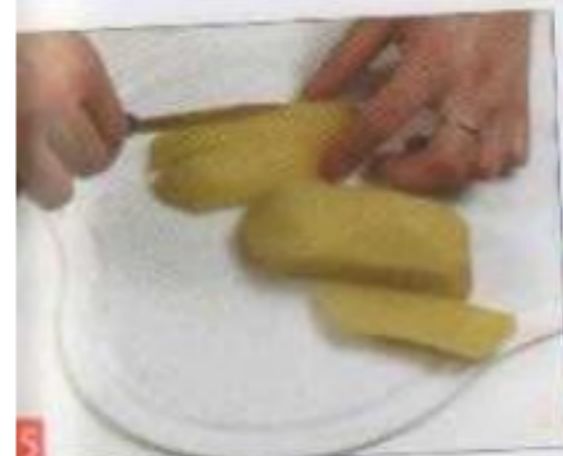
10 Ajoutez le piment rouge  
اضيفي الفلفل الاحمر



11 Incorporez l'eau  
تم الماء



12 La feuille de laurier, laissez cuire 15 mn  
اضيفي اليريد. اتركه يطهى ل 15



15 Coupez-les dans la longueur  
قطعها مقاطع طوليه



16 Déposez-les dans la sauce  
قومى باضافتها الى الرج



17 A mi-cuisson  
نصف مطبوخة



18 Couvrez et achevez la cuisson  
اكمل الطهي



## Poulet façon maison دجاج على الطريقة المنزلية

### Ingrédients

- 1/2 poulet
- 6 gousses d'ail
- 500 g de petites pommes de terre
- 3 poivrons verts
- 3 poivrons rouges
- 5 petites tomates
- Sel + poivre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1/2 cuillère à soupe de smen

### المكونات

- نصف دجاجة
- ستة فصات ثوم
- بطاطا صغيرة 500 غ
- ثلاث فلفل اخضر
- ثلاث فلفل احمر
- خمس حبات طماطم صغيرة
- ملح + فلفل
- ثلاث ملاعق كبيرة زيت
- نصف ملعقة كبيرة سمن



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Epluchez les gousses d'ail  
قشري فصات الثوم



7 Versez l'huile dans une cocotte  
اسكبي الزيت في الطنجرة



8 Ajoutez le smen  
اضيفي السمن



13 Faites cuire à couvert sans eau 20 mn  
التركيبه بتطهى دون ماء ل 20 د



14 Ajoutez les pommes de terre entières  
اضيفي حبات البطاطا كاملة



3 Piquez le poulet  
قومى بنقب الدجاج



4 A plusieurs endroits  
في مختلف الاماكن



5 Sous cette forme  
على هذا الشكل



6 Introduire les gousses d'ail  
ادخلي فصات الثوم



7 Placez-y le poulet  
ضعي الدجاج من فوق



10 Salez  
الملح



11 Poivrez  
نم الغلغل الاسود



12 Faites revenir un moment  
قومى بتفاديها لهلة



15 Assaisonnez  
قومى بالتبيل



16 Ajoutez les tomates épluchées  
اصيفي الطماطم المقشرة



17 Et les poivrons grillés  
و الغلافل المحمصه



18 Couvrez. Terminez la cuisson à feu doux  
غطيها و اكمل الطهي على نار هادئة



## Berkoukess بركوكس

### Ingrédients

- 1 blanc de poulet
- 2 oignons rapés
- 1 tête d'ail coupée en petits morceaux
- 2 tomates râpées
- 1 poignée de pois chiche
- 3 cuillères à soupe de concentré de tomate - 1 petit bouquet de céleri + 1 grand bouquet de coriandre + ras el hanout + sel - poivre + huile + smen - berkoukess

### المكونات

- لحم الدجاج
- بصليتان مفروم
- رأس ثوم مقطعة الى قطع صغيرة
- حبتان طماطم مرجه
- حفنة من الحمص
- ثلاث ملاعق كبيرة من الطماطم المركرة + ربطه كرفس + حزمة كبيرة من الفصير + رأس الخانوت + ملح + فلفل + زيت + سمن + بركوكس



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Versez l'huile dans la marmite  
تسعي الزيت في الطنجرة



7 Ajoutez-les aux autres ingrédients  
اصيغها للمكونات الأخرى



8 Coupez l'ail en petits morceaux  
قطعي الثوم قطعاً صغيرة



13 Mouillez et ajoutez les pois chiche  
اصيغي الماء لحم الحمص



14 Couvrez et laissez cuire  
غطيها و اتركها تطبخ



Ajoutez le smen  
اضيفي السمن



Râpez les oignons et faites-les revenir  
افرصي البصل ثم قومي بتقليبه الكل



Ajoutez les tomates râpées  
اضيفي الطماطم المرحية



Découpez les blancs de poulet en dés  
قطعي الدجاج الى مكعبات



Saliez  
اضيفي الملح



Polvrez  
ثم الفلفل الاسود



Ajoutez ras el hanout  
اضيفي راس الحانوت



Puis les herbes et laissez mijoter  
ثم الأعشاب و اتركها تطهى على نار هادئة



Mélangez les herbes. Ajoutez le concentré de tomate  
ارفعي الاعشاب ثم اضيفي الطماطم المركزة



Mélangez  
امزجي



Versez le berkouess  
اضيفي البركوكس



Mélangez et laissez cuire  
خلطوها و اتركها تطبخ





## Tarte au poulet تورته بالدجاج

### Ingrédients

- Pâte brisée : 250 g de farine + 125 g de margarine + 1 pincée de sel + eau froide
- 500 g de poulet cuit dans un mélange beurre + huile + eau salée
- 2 oignons + gruyère râpé + 3 œufs + 1 verre et 1/2 de lait
- Sel + poivre + gruyère

25'

180°

### المكونات

- عجينة مكسرة ، 250 غ فرينة + 125 غ مرغرين + حفنة ملح + ماء بارد
- رطل لحم الدجاج مطبوخ في خليط من الزبدة + زيت + ماء مالح
- بصلتان + جبن مغروم + ثلاث بيضات + نصف كوب حليب
- ملح + فلفل + الجبن المبشور



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Versez l'huile et le beurre  
ضعي الزيت و الزبدة



7 Préparez la pâte brisée  
حضري العجينة



8 Foncez-en un moule à tarte beurré  
سويها حتى تأخذ شكل القالب الدهون



13 Répartissez-les sur les oignons  
وزعيها على البصل



14 Saupoudrez de gruyère râpé  
ضعي الجبن المبشور من فوق



Faites-y revenir le poulet  
فومي بنقلية الدجاج



4 Salez  
ضعي الملح



5 Poivrez  
اضيفي الفلفل الاسود



6 Mouillez et laissez cuire  
بئليها بلاء و اتركها تطبخ



8 Coupez les oignons en petits morceaux  
فقطعي البصل الى قطع صغيرة



10 Faites revenir dans un peu d'huile  
فومي بنقليتها في قليل من الزيت



11 Puis versez sur la pâte étalée  
ثم ضعها على العجينة



12 Coupez le poulet cuit en petits morceaux  
قطعي الدجاج المطبوخ الى قطع صغيرة



13 Cassez les œufs  
اكسري البيض



16 Salez et poivrez  
ضعي الملح و الفلفل الاسود



17 Ajoutez-y le lait en battant  
اضيفي الحليب اناء الخلط



18 Versez sur la tarte puis enfournez  
اسكبها على التورنة و ضعها في الفرن



## Poulet marocain

### دجاج مغربي

#### Ingrédients

- Quelques morceaux de poulet
- Gros oignons
- 6 gousses d'ail
- Coriandre
- Sel + poivre
- Quelques tranches de citron confit
- Une poignée d'olives violettes
- Huile d'olive

#### المكونات

- بعض قطع الدجاج
- بصلة كبيرة
- ستة فصات ثوم
- فصير
- ملح + فلفل
- بعض شرائح الليمون المحفوظ
- حفنة من الزيتون البنفسجي
- زيت الزيتون



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Coupez les oignons en petits morceaux  
قطعي البصل الى قطع صغيرة



7 Un à un  
واحدة واحدة



8 Ajoutez la coriandre ciselée  
اصيفي القصير المقطع



13 Mouillez avec de l'eau  
بلليها بالماء



14 Laissez cuire  
اتركيها تطبخ



Versez-les dans une marmite  
صبغها في طنجرة



4 Ajoutez l'huile d'olive  
اصبغها زيت الزيتون



5 Faites revenir  
قومي بالنقلية



6 Ajoutez les morceaux de poulet  
اصبغها قطع الدجاج



Epluchez les gousses d'ail  
قشري فصات الثوم



10 Coupez-les en morceaux  
قطعبها الى قطع



11 Salez  
صبغها الملح



12 Poivrez et faites revenir  
ثم القليل الاسود و قومي بالنقلية



10mn avant la fin de la cuisson  
قبل 10 دقائق من نهاية الطهي



16 Ajoutez les olives  
اصبغها الزيتون



17 Puis le citron confit  
ثم الليمون المحفوظ



18 Terminez la cuisson  
اكمل الطبخ



## Poulet farci دجاج محشي

### Ingrédients

- Poulet désossé P31
- 500 g de viande rouge hachée
- 5 œufs + 1/2 verre de chapelure + coriandre ciselée + 6 brins de menthe ciselée + un oignon
- Quelques gousses d'ail + sel + poivre + coriande
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de cubèbe en poudre

35'

180°

### المكونات

- دجاجة منزوعة العظم ص 31
- لحم مفروم 500 غ
- خمس بيضات + نصف كأس من الخبز المبشور + 6 اعراف من النعناع + بصلة
- بعض فصات الثوم + ملح + فلفل + فصير
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- نصف ملعقة صغيرة من حب العروس المسحوق



1 Coupez la peau du cou  
قطعي جلد العنق



2 Passez la lame d'un couteau  
مرري شفرة السكين



7 Dans une terrine mettez la viande hachée  
ضعي اللحم المفروم في وعاء



8 Ajoutez la chapelure  
اضيفي الخبز المبشور



13 La coriandre et la menthe ciselées  
اضيفي الفصير و النعناع المقطع



14 Ajoutez un œuf  
ثم بيضة كاملة



3 Aiguisé entre les os et la viande  
بين العظام و اللحم



4 Aussi bien à l'avant qu'à l'arrière  
من العنق حتى الذيل



5 Dégagez le squelette  
قومى بنزع الهيكل العظمي



6 Le poulet est désossé  
الدجاج بعد نزع العظام



7 Salez  
تسعي الملح



10 Ajoutez poivre, cannelle et cubèbe  
انضيفي الفلفل . القرفة و حب العروسة



11 L'oignon émincé  
و البصل المقطع الى رقائق



12 L'ail en petits morceaux  
ثم قطع الثوم الصغيرة



15 Mélangez bien le tout  
اخلطي الكل بعناية



16 Cousez la peau du cou avec celle du tronc  
قومى بخياطة الجلد من الجانبين



17 Mettez la moitié de la farce. Par-dessus les œufs  
ضعي نصف الحشو ثم البيض



18 Puis le reste de la farce. Cousez et enfoumez  
ثم باقي الحشو . قومى بخياطتها ثم الى الفرن



## Croquettes de poulet كبيبات الدجاج

### Ingrédients

- 500 g de poulet
- 4 œufs durs
- 1 œuf entier
- Chapelure
- Bain de friture
- Béchamel : 1/2l de lait + 4 cui. à s. rases de maïzena + sel - poivre + noix de muscade rapée + 60 g de beurre

### المكونات

- دجاج 500 غ
- اربعة بيضات مسلوقة
- بيضة كاملة
- الحيز المبشور
- دهن للقلي
- بيشاميل ، حليب 2/1 ل . 4 ملاعق كبيرة مايرينه + ملح + فلفل + جوزة الطيب مسحوقة + 60 غ زبدة



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Versez un peu d'huile dans la marmite  
ضعي قليلا من الزيت في طنجرة



7 Pour la béchamel, versez le lait froid  
لتحضيم البيشاميل ضعبي الحليب البارد



8 Ajoutez la maïzena  
اصيفي النشاء



13 Versez les dés de poulet cuit dans une terrine  
ضعبي قطع الدجاج الطبوخة في اناء



14 Ajoutez le œufs durs en dés  
اصيفي قطع البيض المسلوق



3 Ajoutez les morceaux de poulet  
اضيفي قطع الدجاج



4 Salez  
الملح



5 Poivrez  
و الفلفل الاسود



6 Ajoutez un peu d'eau et laissez cuire  
اضيفي بعض الماء و اتركه يطهى



9 Salez  
صغري الملح



10 Poivrez  
صغري الفلفل الاسود



11 Muscadez et faites épaisir en touillant  
صغري جوزة الطيب و اتركها تعقد مع الخلط



12 Ajoutez le beurre et mélangez  
اضيفي الزبدة و اخلطي



15 Puis la béchamel et mélangez  
ثم البشاميل و امزجي



16 Formez des croquettes  
قومي بتشكيل قطع اسطوانيته



17 Passez-les dans l'oeuf battu puis la chapelure  
مررها على البيض الحفوق و الخبز المشور



18 Faites frire puis servez  
اتركها تقلى ثم قدمها





## Escalope farcie

### شرائح محشية

#### Ingrédients

- 2 escalopes de poulet épaisses
- 100 g de champignons en lamelles
- 1 cuillère à soupe de gruyère râpé
- 1 portion de fromage fondu
- 1 œuf
- Chapelure
- Farine

#### المكونات

- شريحتين كبيرتين من الدجاج
- شرائح الفطر 100 غ
- ملعقة كبيرة جبن غريير مبشور
- قطعة جبن طري
- بيضة
- مبشور الخبز
- فرينة



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Versez les champignons sautés  
ضعي الفطر المقلي



7 Fendez-lez au milieu  
افتحيها في الوسط



8 Remplissez-les de farce  
املئيها بالخمشو



13 Trempez-la dans l'œuf battu  
ضعيها في البيض المخلط



14 Enrobez-la de chapelure  
مريها في الخبز المبشور



3 Ajoutez le gruyère râpé  
اضيفي الجبن المبشور



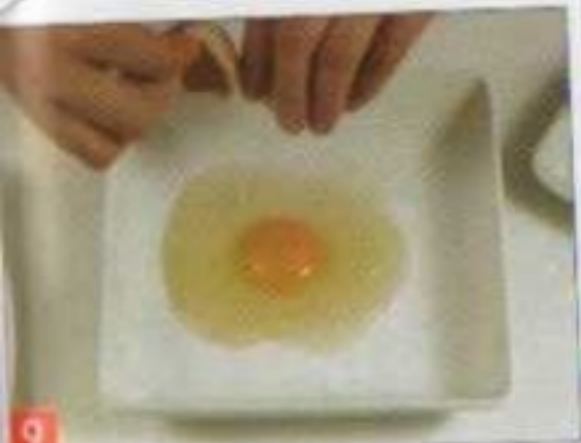
4 Puis le fromage fondu et mélangez  
ثم الجبن الطري ثم امزجي



5 Salez les escalopes  
ملحي شرائح الدجاج



6 Poivrez-les  
اضيفي لها الفلفل الاسود



9 Cassez un œuf  
اكسري بيضة



10 Battez-le  
اخلطيها



11 Enfarinez l'escalope  
مرري الشرائح المحشوة في الصرينة



12 Des deux côtés  
على الجانبين



15 Mettez du beurre sur une poêle chauffée  
ضعي الزبدة في مقلاة ساخنة



16 Huile d'olive au choix  
زيت الزيتون حسب الذوق



17 Faites cuire l'escalope sur une face  
اقلي الشريحة على الجانب الاول



18 Puis sur la deuxième face  
ثم من الجانب الآخر



## Poulet royal دجاج ملكي

### Ingrédients

- Quelques morceaux de poulet
- 500 g de viande hachée
- 3 oignons
- Sel + poivre + gingembre en poudre
- 1 poignée d'amandes grossièrement moulues
- Huile + beurre

### المكونات

- بعض قطع الدجاج
- لحم مفروم 500 غ
- ثلاث بصلات
- ملح + فلفل + زنجبيل مسحوق
- كمشة لوز مسحوقة خشنة
- زيت + زبدة



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Dans une marmite, versez un peu d'huile  
ضعي قليلا من الزيت



7 Salez  
ضعي الملح



8 Ajoutez le gingembre  
الزنجبيل



13 Salez  
الملح



14 Poivrez  
الفلفل الاسود



3 Ajoutez un peu de beurre  
ثم بعض الزبدة



4 Puis deux oignons en morceaux  
ثم بصلتين مقطعتين



5 Ajoutez le poulet  
اضيفي الدجاج



6 Faites revenir  
قومي بالتقليبة



9 Puis le poivre  
الفلفل الاسود



10 Ajoutez de l'eau et faites cuire  
اضيفي الماء و اتركي يطهى



11 Mettez la viande hachée dans une terrine  
ضعي اللحم المفروم في وعاء



12 Ajoutez un oignon en petits morceaux  
اضيفي بصلة مقطعة الى قطع صغيرة



15 Ajoutez le gingembre  
اضيفي الزنجبيل



16 Puis les amandes  
ثم اللوز



17 Mélangez le tout  
اخلطي الكل



18 Formez des cigares et faites frire  
شكلي كيببات رقيقة و ضعيها تقلي



## Djedj m'bakher

### دجاج مبخر

#### Ingrédients

- Quelques morceaux de poulet
- 1 gros oignon
- Coriandre + persil + céleri
- Laurier
- Sel + poivre - cumin
- Carottes + pommes de terre

#### المكونات

- بعض قطع الدجاج
- بصلة كبيرة
- فصصير + بقدونس + كرفس
- رند
- ملح + فلفل + كمون
- جزر + بطاطا



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Coupez l'oignon en rondelles  
فقطعي البصل الى دوائر



7 Puis le persil et enfin la coriandre  
ثم البقدونس و الفصصير



8 Coupez des morceaux de poulet  
فقطعي الدجاج



13 Une fois tous les ingrédients déposés  
بعد وضع الكل



14 Salez  
ضعي الملح



Mettez de l'eau sur feu  
ضعي الماء فوق النار



Prenez un couscoussier  
خذي الكسكاس



Déposez-y les rondelles  
ضعي دوائر البصل



Déposez par-dessus le céleri  
و الكرفس من فوق



Déposez-le sur les herbes  
ضعيه فوق الاعشاب



Prenez les pommes de terre épluchées  
خذي البطاطا مقشرة



Déposez-les sur le poulet  
ضعيها فوق الدجاج



Puis les carottes épluchées  
ثم الجزر المقشر



Poivrez  
اضيفي الفلفل الاسود



Une fois que l'eau boue ajoutez le laurier  
بعد غليان الماء اضيفي الرند



Placez le couscoussier sur la marmite  
ضعي الكسكاس فوق القدر



Laissez cuire et servez avec du cumin  
اطبخيها و قدميها بالكمنون



## Poulet sauce velouté دجاج مرق مخمل

### Ingrédients

- Un poulet
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1/2 cui. à s. de beurre
- Sel - poivre
- Mayonnaise
- Une tomate écrasée

### المكونات

- دجاجة
- ملعقتين كبيرتين زيت
- نصف ملعقة كبيرة زبدة
- ملح - قلفل
- مايونيز
- حبة طماطم مرحية



1 Préparez tous les ingrédients  
قومى بتحضير المكونات



2 Versez de l'huile  
اسكبي الزيت



7 Le sel puis les tomates écrasées  
الملح ثم الطماطم المرحية



8 Poivrez et faites cuire  
اصيفي القلفل الاسود و انتركه يطهو



13 Afin de rendre le mélange homogène  
حتى يصير المزيج متجانسا



14 Récupérez le poulet cuit  
إسزجعي الدجاج المطهو

Plaisir Du  
Partage



3

Coupez le poulet  
قطعي الدجاج



4

Déposez les morceaux de poulet  
ضعي قطع الدجاج



5

Saliez  
للمح



6

Ajoutez l'ail en petits morceaux  
و الثوم المقطع قطعاً صغيرة



9

Puis le piment en petits morceaux  
ثم الحار المقطع



10

Faites cuire  
اتركيها تطبخ



11

Dans un tajjine  
في طاجين



12

Déposez les morceaux de poulet cuits  
ضعي قطع الدجاج المطبوخة



15

Battez-les  
قومي بخلطها



16

Incorporez 1/2 oignon en petits dés  
اصيفي نصف البصلة المقطعة



17

Ajoutez la coriandre ciselée  
اصيفي القصير المقطع



18

Nappez le poulet de ce mélange. Enfoumez  
غطي الدجاج بهذا الخليط، وندعي في الفرن





## Djadj bel beïd دجاج بالبيض

### Ingrédients

- Morceaux de poulet
- Huile
- Sel
- Ail
- 1/2 oignon
- Coriandre
- Piment fort
- 2 œufs
- 2 tomates

### المكونات

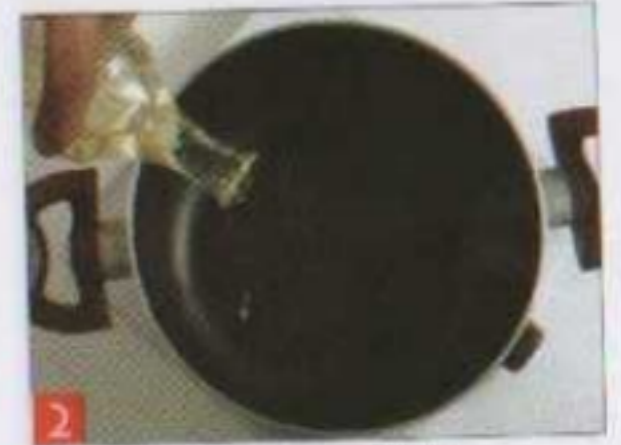
- قطع دجاج
- زيت
- ملح
- ثوم
- نصف بصلة
- فصير
- حار
- بيضتان
- حبتان طماطم

20'

180°



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Versez un peu d'huile  
اسكبي بعض الزيت



7 Faites revenir un moment  
قومي بتقليبها لهله



8 Ajoutez les tomates râpées  
اضيفي الطماطم المرشبة



13 Cassez les œufs  
اكسري البيض



14 Dans une terrine  
في اناء



3

Coupez le poulet  
قطعي الدجاج



4

Déposez les morceaux de poulet  
ضعي قطع الدجاج



5

Saliez  
الملح



6

Ajoutez l'ail en petits morceaux  
و الثوم المقطع قطعاً صغيرة



9

Puis le piment en petits morceaux  
ثم الحار المقطع



10

Faites cuire  
اتركيها تطبخ



11

Dans un tajjine  
في طاجين



12

Déposez les morceaux de poulet cuits  
ضعي قطع الدجاج المطبوخة



15

Battez-les  
قومي بخلطها



16

Incorporez 1/2 oignon en petits dés  
اتمضي نصف البصله المقطعه



17

Ajoutez la coriandre ciselée  
اتمضي القصير المقطع



18

Nappez le poulet de ce mélange. Enfourez  
غطي الدجاج بهذا الخليط وضعي في الفرن



## Poulet sauce curry

## دجاج بهرق الكيري

### Ingrédients

- Quelques morceaux de poulet
- Huile + smen
- 1 oignon râpé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1/2 cuillère à café de curry
- Sel - poivre

### المكونات

- بعض قطع الدجاج
- زيت + سمن
- بصله مسحوقة
- فصنة ثوم مسحوقة
- نصف ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
- نصف ملعقة صغيرة كوروما
- نصف ملعقة صغيرة كيري
- ملح - فلفل



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Versez un peu d'huile  
اسكبي بعض الزيت



7 Ajoutez l'ail écrasé  
اصيفي الثوم المسحوق



8 Salez  
الملح



13 Mouillez d'un peu d'eau  
بلليها بقله



14 Laissez cuire  
اتركيها تطهى



3 Versez un peu de smen  
• اصغفي بعصن السمين



4 Déposez par-dessus Les morceaux de poulet  
ضعي من فوق قطع الدجاج



5 Coupez l'oignon en petits morceaux  
قطعي البصل إلى قطع صغيرة



6 Incorporez-les  
ضعها من فوق



9 Poivrez  
الفلفل الاسود



10 Ajoutez le gingembre  
اصغفي الزنجبيل



11 Puis le curry et le curcuma  
ثم الكيري و الكوركوما



12 Faites revenir en mélangeant  
فوضي بتقليبه المزج



15 Faites frire les pommes de terre  
اقلي البطاطا



16 Déposez le poulet cuit  
ضعي الدجاج المطبوخ



17 Entourez de frites. Arrosez de sauce  
ضعي حوله البطاطا المقليه و اسكبي اللزق



18 Garnissez d'oignon et persil ciselé  
زيني بالبصل و البقدونس من فوق



## Poulet à la niçoise

### دجاج عاى طريقة النيسواز

#### Ingrédients

- Quelques morceaux de poulet
- Huile d'olive
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates
- 250 g d'olives noires
- Sel + poivre
- Laurier + thym + persil

#### المكونات

- بعض قطع الدجاج
- زيت الزيتون
- ثلاث بصل
- فصتين ثوم
- حبتان طماطم
- زيتون اسود 250 غ
- ملح + فلفل
- رند + زعتر + بقدونس



1 Préparez tous les ingrédients  
حضري المكونات



2 Versez un peu d'huile  
اسكبي قليلا من الزيت



7 Faites revenir  
قومي بتقليتها



8 Ajoutez les tomates  
أضيفي الطماطم



13 Remettez le poulet  
ارجعي الدجاج



14 Ajoutez l'eau  
أضيفي الماء بعد ذلك

*Platier Du Partage*



3

Déposez par-dessus le poulet  
ضعي الدجاج من فوق



4

Faites revenir puis retirez-le  
قومى بتقليبتها لهله ثم اتركيها



5

Remplacez par les oignons en dés  
ضعي مكانها قطع البصل



6

Ajoutez l'ail en morceaux  
اضيفي قطع الثوم



9

Puis le thym et le laurier  
ثم الزعتر و البرند



10

Saliez  
الملح



11

Poivrez  
ثم الفلفل الاسود



12

Mélangez. Laissez cuire un moment  
اخلطي و اتركيه يطهى لبعض الوقت



15

Couvrez et laissez cuire  
غطيها و اتركيها تطبخ



16

A la fin, ajoutez les olives  
اضيفي الزيتون اخيرا



17

Terminez la cuisson  
اكمل الطبخ



18

Parsemez de persil puis servez  
زينيها بالبقدونس ثم قدميها