Continue

Ma3dnous en français

Aller à la recette Imprimer la recette Le tajine maadnous est une large omelette tunisienne composée de viande, de fromage, de mie de pain, d'oignon, de persil, de tomate et de curcuma. Les tajines tunisiens ressemblent à une quiche, mais utilisent des ingrédients et des épices typiquement tunisiens, tels que l'agneau, le cumin, la harissa, le thon et les olives. Qu'est-ce qu'un tajine tunisien ? Quand on pense à un tajine, on pense bien évidemment aux grands tajines en céramique conçus pour la cuisson des ragoûts (tajines) marocains, mais en Tunisie et en Algérie, le tajine a une signification complètement différente. Le tajine tunisien est un plat aux œufs et au fromage, garni de légumes frais, de viandes, d'épices et d'herbes, que l'on mange le plus souvent chaud ou froid en entrée ou avec une légère salade ou un couscous pour un petit repas. Les tajines sont souvent présentés en entrée lors des mariages tunisiens ou d'autres festivités et célébrations. Le concept de plats à base d'œufs cuits farcis de viande, de légumes et d'épices n'est pas spécifique à la Tunisie. Alors que les Tunisiens ont leur tajine, les Egyptiens ont leur tagen, aussi connu sous le nom d'eggah. La quiche française est assez similaire même si elle est généralement préparée avec un fond de tarte, tandis que la tortilla espagnole est un mélange d'œufs, de légumes et de pommes de terre. Le plat le plus semblable à un tajine tunisien est la frittata italienne, qui est un mélange d'oeufs, de légumes et de fromage et est cuit dans un plat peu profond. Cette recette de tajine maadnous (également parfois appelée tajin ma'adnous) comprend de la viande hachée (le plus souvent du boeuf, de l'agneau ou du poulet) mélangée à de la tomate et du curcuma, avant d'être cuite avec des œufs, des oignons sautés et du persil. De la mie de pain séchée est ajoutée au mélange pour épaissir et définir la forme du tajine, qui est traditionnellement coupé en morceaux carrés et mangé avec les mains. Quelles sont les différentes variantes du tajine tunisien ? Il existe de nombreuses variantes du tajine tunisien et les possibilités du tajine sont infinies. Le tajine malsouga est préparé avec des feuilles de brick et aussi avec du foie, du thon ou de la harissa et est de la bonne street food qu'on peut trouver dans toute la Tunisie. Le tajine sebnekh est fait avec de l'œuf et du poulet cuits au four avec des légumes et des herbes fraîches comme de la coriandre ou du persil. D'autres variantes traditionnelles de tajines incluent ceux aux épinards, aux pois chiches, aux poivrons, au safran, à la merguez et à la pomme de terre. Un autre plat d'œufs cuit au four connu en Tunisie est la minina, un plat d'origine juive qui est devenu populaire dans tout le pays ainsi que dans toute le reste de l'Afrique du Nord. Alors que la plupart des Tunisiens cuisinent le tajine dans un plat peu profond en verre, en fonte ou en céramique, il est traditionnel de cuire le tajine dans une marmite en terre cuite au feu de bois ou à la braise dans la campagne tunisienne. La marmite est ensuite couverte avant d'être entourée de charbons ardents, ce qui permet au tajine d'obtenir un fond et un dessus croustillants dorés tout en gardant l'intérieur moelleux. Sans oublier l'incroyable saveur de bois fumé. Ce tajine maadnous est riche en protéines provenant de la viande et des œufs et, selon les légumes utilisés, peut également être riche en fibres. Cet excellent tajine peut se réchauffer après avoir été réfrigéré et conservé jusqu'à cinq à six jours Cette recette est validée par notre expert en cuisine tunisienne, chef Mounir Arem. Chef Mounir est le chef et propriétaire du restaurant Le Baroque à Tunis. EnregistrerSaved Print Le tajine maadnous est un gâteau d'oeuf tunisien composé de viande, de fromage, de mie de pain, d'oignon, de persil, de tomate et de curcuma, similaire à une fritatta italienne. 400 g de viande de bœuf (ou d'agneau ou d'escalopes de poulet)1 botte de persil plat , finement ciselé2 oignons , finement émincés8 œufs , battus en omelette10 cuillères à soupe de pain rassis , mixé150 g de fromage râpé (au choix)7 cuillères à soupe d'huile d'olive½ cuillère à café de curcuma2 cuillère à café de concentré de tomateSelPoivre50 g de beurre (pour le moule) Couper la viande en petits dés ou en fines lamelles.Chauffer 5 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu moyen dans une cocotte minute et y faire revenir la viande (ou le poulet).Ajouter le curcuma et le concentré de tomate. Saler et poivrer.Couvrir d'eau bouillante à hauteur de la viande, bien remuer, fermer la cocotte hermétiquement et laisser mijoter à feu moyen/doux pendant 30 minutes.Ouvrir la cocotte minute et, s'il reste beaucoup de liquide, réduire la sauce en augmentant la température du feu. Il doit rester rester très peu de sauce et elle doit être épaisse.Pendant la cuisson de la viande, chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive restantes à feu moyen.Y faire revenir l'oignon et le persil pendant quelques minutes.Verser le contenu de la cocotte minute dans un grand récipient, ajouter le fromage râpé, les œufs, le pain rassis mixé et le mélange de persil et oignons.Bien mélanger le tout et transférer ce mélange dans un moule à gratin préalablement beurré.Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 à 40 minutes. Le dessus doit être doré.Servir le tajine maadnous chaud ou tiède. Kristina est une nutritionniste diététicienne obsédée par le voyage avec une passion pour l'histoire et les traditions culinaires internationales. Quand elle ne concocte pas de délicieux plats saisonniers sur son blog www.forkintheroad.co, elle poursuit son chemin à travers le monde, une assiette à la fois. Salaam J'ai un gros probleme c'est que je ne sais pas faire la différence entre les deux, chaque fois que j'en achète je les separe dans mon cadis pour me rappeler lequel est le ma3dnouss et lequel est le kosbor. Ma famille n'est pas au courant et je ne sais pas comment leur en parler ça fait des années que je leur mens je ne sais plus quoi faire. Svp ne me jugez pas Je ne réponds pas à tous les MP. T'en fais pas moi aussi avec les concombre et les courgettes je faisais pas les diff, sinon tu tappe un croc, et le plus bizarre au goût c'est kosbor Salam Ici c est la même chose je sais pas faire la différence mais faut regarder les feuilles de ce que on m a dit et sniffer les feuilles aussi chacun son propre goût mdr CitationGhost* a écrit: Salaam J'ai un gros probleme c'est que je ne sais pas faire la différence entre les deux, chaque fois que j'en achète je les separe dans mon cadis pour me rappeler lequel est le ma3dnouss et lequel est le kosbor. Ma famille n'est pas au courant et je ne sais pas comment leur en parler ça fait des années que je leur mens je ne sais plus quoi faire. Svp ne me jugez pas Salam... On peut en rire ? ? beaucoup ne font pas la différence. Il m'arrive de corriger les vendeuses mdr . Ca ressemble ...mais si tu es attentive les feuilles sont légèrement différentes et l'odorat est sans appel ! El Kosbor est très odorante feuillage petit et souple contrairement aux ma3dnouss (persil) moins odorant et feuillage épais et verdoyant. Ajout : L'un est pour les plats orientaux L'autre pour les plats méditerranéens A toi de deviner ? . Modifié 1 fois. Dernière modification le 04/12/21 00:03 par Tunlyn. Moi c'est la différence entre les bananes et les pommes que j'avais du mal CitationMeilleuraMarrakech a écrit: T'en fais pas moi aussi avec les concombre et les courgettes je faisais pas les diff, sinon tu tappe un croc, et le plus bizarre au goût c'est kosbor Encore ca va si tu confonds juste les 2 entre eux...Moi tu pourrais me donner un bouquet de gazon ou de mauvaises herbes a la place que je ne ferais meme pas la difference. Kosbor c'est persil demande aux savant si tu me crois pas CitationPellYm785 a écrit: Wa aleykoum salam wa rahmatullahi wa barakatuh Faut regarder les feuilles Ma3dnouss/persil = les feuilles ont mis du gel pour faire de la techtonik Tecktonik : [images.app.goo.gl] Persil : [images.app.goo.gl] Kosbor/coriande = gros cheveux de renoi Coupe : [www.google.com] Coriande : [images.app.goo.gl] Tu me diras si l'astuce à marcher ^^ Ah ouais ici ça sniffe du kosbor CitationDiurne a écrit: Salam Ici c est la même chose je sais pas faire la différence mais faut regarder les feuilles de ce que on m a dit et sniffer les feuilles aussi chacun son propre goût mdr Je ne réponds pas à tous les MP. Je ne te crois pas ! CitationMusulman001 a écrit: Kosbor c'est persil demande aux savant si tu me crois pas Le persil est très utilisé dans la cuisine libanaise donc tu parle de la coriandre quand tu dis méditerranéen ? CitationTunlyn a écrit: Salam... On peut en rire ? ? beaucoup ne font pas la différence. Il m'arrive de corriger les vendeuses mdr . Ca ressemble ...mais si tu es attentive les feuilles sont légèrement différentes et l'odorat est sans appel ! El Kosbor est très odorante feuillage petit et souple contrairement aux ma3dnouss (persil) moins odorant et feuillage épais et verdoyant. Ajout : L'un est pour les plats orientaux L'autre pour les plats méditerranéens A toi de deviner ? . excellent CitationMusulman001 a écrit: Moi c'est la différence entre les bananes et les pommes que j'avais du mal Majoritairement CitationTaiyō a écrit: Le persil est très utilisé dans la cuisine libanaise donc tu parle de la coriandre quand tu dis méditerranéen ? Mahdnouss : persil plat Debcha= persil frisé Kossbor= coriandre très très odorant (ideal pour la chorba) Salam Ghost Si ça peux te rassurer pendant de nombreuses années je pensai que Kosbor c'était le persil. En faite Ma3dnouss c'est le persil Et Kosbor c'est Coriandre. La coriandre serieu ça sert à quelque chose? Ça a aucun goût. Moi je reconnai le M3dnouss en prenant une feuille et l'écrasant. Son odeur se dégage direct. J'aime trop dans le tagine olalala un délice. Sinon les feuilles je commence à faire la différence mais dans tout les cas écrasé une feuille tu sera sur. M3dnouss sent fort. Coriandre sent rien du tout lol. Salam Ah non je ne sais pas ce qu'on t'a vendu comme kosbor mais ça sent fort aussi ! Personnellement c'est à la tête des feuilles, observe les bien un jour attentivement tu verras qu'il y a pas mal de différences. Après tu les reconnaîtras directement. Et puis on en met dans tous les plats marocains du kosbor Citation*Orchidée* a écrit: Salam Ghost Si ça peux te rassurer pendant de nombreuses années je pensai que Kosbor c'était le persil. En faite Ma3dnouss c'est le persil Et Kosbor c'est Coriandre. La coriandre serieu ça sert à quelque chose? Ça a aucun goût. Moi je reconnai le M3dnouss en prenant une feuille et l'écrasant. Son odeur se dégage direct. J'aime trop dans le tagine olalala un délice. Sinon les feuilles je commence à faire la différence mais dans tout les cas écrasé une feuille tu sera sur. M3dnouss sent fort. Coriandre sent rien du tout lol. Cacahuète. Wa aleykum salam, "Ma famille n'est pas au courant et je ne sais pas comment leur en parler ça fait des années que je leur mens je ne sais plus quoi faire." ? CitationGhost* a écrit: Salaam J'ai un gros probleme c'est que je ne sais pas faire la différence entre les deux, chaque fois que j'en achète je les separe dans mon cadis pour me rappeler lequel est le ma3dnouss et lequel est le kosbor. Ma famille n'est pas au courant et je ne sais pas comment leur en parler ça fait des années que je leur mens je ne sais plus quoi faire. Svp ne me jugez pas Ca me fais penser à une Youtubeuse... dans une de ses vidéos, elle cuisiner je sais plus quoi et elle confondue de la courgette avec du concombre ou l'inverse... bref. Je veux pas juger... mais faut le faire quand même ? CitationMeilleuraMarrakech a écrit: T'en fais pas moi aussi avec les concombre et les courgettes je faisais pas les diff, sinon tu tappe un croc, et le plus bizarre au goût c'est kosbor La coriandre est beaucoup utiliser dans la cuisine Asiat. CitationTunlyn a écrit: Salam... On peut en rire ? ? beaucoup ne font pas la différence. Il m'arrive de corriger les vendeuses mdr . Ca ressemble ...mais si tu es attentive les feuilles sont légèrement différentes et l'odorat est sans appel ! El Kosbor est très odorante feuillage petit et souple contrairement aux ma3dnouss (persil) moins odorant et feuillage épais et verdoyant. Ajout : L'un est pour les plats orientaux L'autre pour les plats méditerranéens A toi de deviner ? . En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des services et offres adaptés à vos centres d'intéréts. Noms de plantes médicinales Français/ Latin/ dialectal magrébien Les plus utilisées - Abricotier Nom biologique : Prunus armenica Famille : Rosaceae Dite « Machmache » au Maroc - Absinthe Nom biologique : Artemisia absinthium Famille : Compositae Au Maroc et en Algérie, on l'appelle chiba ou encore chadjret maryem - Achillée millefeuille Nom biologique : Achillea millefolium Famille : Asteraceae Dite «hazanbal» ou 3chbat najjarin, khulla, oum alf wara9a - Ail Nom biologique : Allium sativum Famille : Alliaceae Dite «Touma» dans tout le monde arabe - Alchemille Nom biologique : Alchemilla vulgaris L , Alchemilla xanthrochlora Famille : Rosaceae Dite Aba-at-assayida - Alfalfa Nom biologique : Medicago sativa Famille : Leguminoseae Dite Fssifssa, Barssime Hijaz - Aloe Vera Nom biologique : Aloe vera ou Aloe barbadensis, Aloe ferox Famille : Aloeaceae ou liliaceae Dite Sabra, Sebbar - Amandier Nom biologique : Amygdalus communis Famille : Rosaceae Dite « chajarat Louze » - Ammi Nom biologique : Ammi visnage Famille : Apiaceae Dite khella, Bechnikha ou Noukha dans le Maghreb - Amla Nom biologique : Phyllanthus emblica Famille : Phyllanthaceae Amlaj - Ananas Nom biologique : Ananas comosus Famille : Bromeliaceae Ananass - Angélique officinale Nom biologique : Angelica archangelica Famille : Apiaceae Dite « hachichat al malaeka » dans tout le monde arabe - Anis vert Nom biologique : Pimpinella anisum Famille : Apiaceae Dite « hbat hlawa » dans les trois pays du Maghreb - Aneth Nom biologique : Anethum graveolens Famille : Umbellifereae Ennafaâ - Anis étoilé (badiane, Badianier de chine ou) Nom biologique : Illicium Verum Famille : Illiciaceae (anciennement Magnoliaceae) On utilise fruits séchés de cette plante qui est connue en « Badiana » dans les pays du Maghreb, de même Ennafeé â Njimate , ou Yansoun Najmi - Ansérine Nom biologique : Rosaceae Famille : Potentilla anserina M'khinza. - Arbre à thé Nom biologique : Melaleuca alternifolia Famille : Myrtaceae L'arbre à thé est un arbuste d'origine australienne, dénommé en anglais « tea tree » Cet arbuste est différent du théier dont les feuilles servent pour donner le thé vert et le thé noir habituels - Arbousier Nom biologique : Arbutus unedo Famille : Ericaceae Bakhannou - Linj - Arganier Nom biologique : Argania spinosa Famille : Sapotaceae Cette espèce existe dans une seule région du monde, le Souss, au sud ouest du Maroc Dite « Argane » au Maroc - Armoise Nom biologique : Artemisia annua Famille : Astéraceae Chih lakhrissi - Armoise blanche Nom biologique : Artemisia inculta Famille : Compositae Chih ifzi - Armoise Champêtre Nom biologique : Artemisia campestris Famille : Compositae Tkoffat - Arnica Nom biologique: Arnica montana Famille : famille des astéracées (Asteraceae) Zahrat aleatas - Artichaut Nom biologique : Cynara scolymus Famille : Asteraceae Dite « Lkharchouf » , Al Qouq au Maroc - Asperge sauvage Nom biologique : Asparagus albus Famille : Asparagaceae Dite «Sekkoum » , au Maroc - Asphodèle Nom biologique : Asphodelus aestivus Famille : Asphodelaceae Bérouag. - Astragale Nom biologique : Astragalus Famille : Fabaceae Masnie alkahil - Aubergine Nom biologique : Solanum melongena Famille : Solanaceae Dan-jane - Avocat Nom biologique : Persea americana. Famille : Lauraceae Afoca - Avoine Nom biologique : Avena sativa Famille : Gramineae shaear - Aubépine Nom biologique : Crataegus laevigata Famille : Rosaceae Za3rour au Maroc, Algérie et Tunisie - Badianier de chine ou anis étoilé Nom biologique : Illicium verum Famille : Magnoliaceae On utilise fruits séchés de cette plante qui est connue en « Badiana » dans les pays du Maghreb - Basilic Nom biologique : Ocimum basilicum Famille : Lamiaceae Connu sous le nom lhba9, dans les pays du Maghreb - Bardane Nom biologique : Arctium lappa Famille : Astéraceae Hebbni bzez, au Maroc Al ar9tyoun en Arabe classique Nom biologique : Capsella bursa-pastoris Famille : Brassicaceae Dite en arabe kais elrai -Bourrache Nom biologique : Borago officinalis Famille : Boraginaceae Connue sous le nom « Lsan tour » - Bruyère Nom biologique : Calluna vulgaris Famille : Calluna Pour le cas des bruyères, ils rassemblent plus de 800 espèces. Appartiennent tous à la famille des Ericaceae, partagées en deux genres : Calluna et Erica . La bruyère qui appartient au genre Calluna, est la seule espèce médicinale et c'est : Calluna vulgaris. On la dénomme souvent « naouarat achamal » qui marque le Rif au nord du pays - Calendula ou le souci des jardins Nom biologique : (Calendula officinalis Famille : Astéraceae) Ejjamra au Maroc, Algérie et en Tunisie - Camomille matricaire Nom biologique : Matricaria recutita Famille : Astéraceae) El babounj dans les trois pays du Maghreb - Cannelle de Ceylan Nom biologique : Cinnamomum zeylanicum Famille : Lauraceae Connue sous le nom « Dar sini » dans tout le monde arabe Dite « L9erfa » au Maghreb - Carvi Nom biologique : Carum carvi Famille : Apiaceae Dite « Lkerwia » dans les trois pays du Maghreb - Cèdre de l'atlas Nom biologique : Cedrus atlantica Famille : Pinaceae Larz au Maroc et en Algérie - Céleri Nom biologique : Apium graveolens Famille : Apiaceae Dit « Lkrafs » dans tout le monde arabe - Citron Nom biologique : Citrus limonum Famille : Rutaceae Connu sous le nom « el hamd » et dans certaines régions du nord est du Maroc et en Algérie sous le nom de « lim » - Clous de girofle Nom biologique : Eugénia caryophyllata Famille : Myrtaceae Connu au Maghreb sous l'appelation « 3oud ennouar » ou « L9rounfel » - Coriandre Nom biologique : Coriandrum sativum Famille : Apiaceae Nommé « L9azbour » dans tout le monde arabe - Cresson alénois Nom biologique : Lepidium sativum Famille : Crucifères En France on l'appelle aussi « la Cressonnette » ou « le Passerage Cultivée » Au Maroc, il est dénommé en Amazigh et en Arabe « hab rechad » - Cumin velu Nom biologique : Ammodaucus lencotrichus Famille : Apiaceae Très connu sous le nom de « Lkemmoun soufi » - Curcuma Nom biologique : Curcuma longa Famille : Zingibéraceae Connu sous le nom de « Lhar9oum el beldi » - Cyprès Nom biologique : Cupressus sempervirens Famille : Cupressaceae Appelé en arabe classique « chajarat sarw » Dite dans certaines régions du Maroc il est connu par « Lblinz » - Eucalyptus Nom biologique : Eucalyptus globulus Famille : Myrtaceae Dit kalitous dans tous les pays du Maghreb Originaire d'Australie - Fenouil Nom biologique : Foeniculum vulgare Famille : Apiaceae On l'appelle « Naf3 » au Maroc - Fenugrec Nom biologique : Trigonella foenum-graecum Famille : Fabaceae Dite « Tafidaste » ou « Tifidas » en Amazigh Dite « Lhelba » en dialecte arbe et en arabe classique - Harpagophytum Nom biologique : Harpagophytum procumbens Famille : Pédaliaceae Vulgairement connu sous le nom de « Greffe du diable » en Français En arabe, cette espèce est dite « Makhalib aljine » - Géranium herbe à robert Nom biologique : Geranium robertianum Famille : Géraniaceae Ibrat arra3i au Maroc Regmaya en Algérie et en Tunisie - Géranium rosat Nom biologique : Pélargonium gravéolens Famille : Géraniaceae El 3atricha au Maroc et Algérie El 3tirchiya en Tunisie - Genévrier Nom biologique : Junipérus communis Famille : Cupressaceae El 3ar3ar dans tout le monde arabe - Gingembre Nom biologique : Zingiber officinalis Famille : Zingibéraceae Skenjbir (Maroc et Algérie) Skenjabil (Tunisie) - Ginkgo biloba Nom biologique : Ginkgo biloba Famille : Ginkgoaceae Appelé par les herboristes traditionnels « janka » - Ginseng rouge Nom biologique : Panax ginseng Famille : Araliaceae On utilise la racine sèche de cette plante originaire de chine à des fins aphrodisiaques - Globulaire turbith Nom biologique : Globularia vulgaris Famille : Globulariaceae Dite «Tasengha » au Maroc et en Algérie Dite également «3in larneb » au Maroc - Grenadier Nom biologique : Punica granatum Famille : Punicaceae Erromman dans tout le monde arabe - Henné Nom biologique : Lawsonia Inermis Famille : Lythraceae) En dialectes Amazigh et Arabe du Maroc et d'Algérie« El henna » - Khella Nom biologique : Amni vesnaga Famille : Apiaceae Au Maroc « Bechnikha » En Algérie « Swak en-nabi » A la Tunisie « Khella » et « Nunkha » - Laurier noble Nom biologique : Laurus nobilis Famille : Lauraceae Le laurier noble est appelé au Maroc, sous l'appellation de « ore9t sidna moussa » Très apprécié en gastronomie Marocaine - Lavande vraie ou Lavande officinale Nom biologique : Lavandula angustifolia Famille : Lamiaceae) Al khozama, dans tout le monde arabe - Lentisque pistachier Nom biologique : Pistacia lentiscus Famille : Anacardiaceae Connu sous le nom de « dro » en algérie et au Maroc - Lin (graines) Nom biologique : Linum usitatissimum Famille : Linaceae Dit « Zri3t el kettan » dans tous les pays arabes - Lotier corniculé Nom biologique : Lotus corniculatus Famille : Fabaceae Cette plante est très male connue chez les herboristes, employée surtout comme plante fourragère - Marjolaine Nom biologique : Origanum majorana Famille : Lamiacmeae dite « Mrdeduch » ou « Merd9ouch » ou « Berd9ouch » ou « Berdedouch » dans les trios pays du Maghreb - Marronnier d'inde Nom biologique : Aesculus hippocastanum Famille : Hippocastanaceae connu au monde arabe par « 9astalat al hissan » - Mélisse Nom biologique : Mélissa officinalis Famille : Lamiaceae Connue sous le nom de « Hba9 trunj » ou « Na3na3 trunj » au Maroc En Tunisie, on l'appelle « Merzizou » En Algérie, elle porte plusieurs appellations dont : Tizizwit ou Aferzizwa ou Ferzizwa ou Tan9elt nmerzizwa ou Merzizwa - Menthe poivrée Nom biologique : Mentha pipérita Famille : Lamiaceae Connu au Maroc sous le nom « Na3na3 el beldi », ou « Na3na3 » en Algérie et Tunisie, et sous le nom de « anna3na3 al folfoli » dans le reste du monde arabe - Menthe pouliot Nom biologique : Mentha pulegium Famille : Lamiaceae « Flayou » en amazigh - Millepertuis Nom biologique : Hypericum perforatum Famille : Clusiaceae dite « Lhamra » ou « Meslukh » au Maroc et en Algérie - Moutarde blanche Nom biologique : Sinapis alba Famille : Brassicaceae Dite « el khardal el abiad » dans tout le monde arabe -Myrte vert Nom biologique : Myrtus communis F.Myrtaceae - Nigelle Nom biologique : Nigella sativa Famille : Rénonculaceae Sanouj, Chanouj, El habba sawda, El kamoun el aswad dans les trios pays du Maghreb - Noyer Nom biologique : Juglans regia Famille : Juglandaceae « al jaouz » en levrèsque « Lgrga3 » en dialecte amazigh et arabe Marocains - Oranges amères ou bigarades Nom biologique : Citrus aurantium Famille : Rutaceae Dit « lfechfach » au Maroc, « lernej » en Algérie et « burdgan » à la Tunisie - Oranges douces Nom biologique : Citrus sinensis Famille : Rutaceae Appelé « limoun » ou « litchine » au Maroc et en Algérie En Tunisie « lim lhlou » Et dans tous les pays arabes « al borto9al » - Ortie piquante Nom biologique : Urtica dioïca Famille : Urticaceae En Dialecte Marocain (Darija)....... « El hurriga » En Dialecte Arabe Algérien et Tunisien...... «El hurray9a » En Amazigh local Algérien..................... « Imzri » ou « Azaghdaf » En Amazigh local de la région du souss au sud du Maroc... « Timzrit » ou « Tisso9as » -Persil Nom biologique : Petroselinum sativum Famille : Apiaceae (Ombellifères) Dit « Ma3dnous » au Maghreb « al ba9dounes » en arabe classique - Pin sylvestre Nom biologique : Pinus sylvestris Famille : Pinaceae Dit Sanawbar dans les trois pays du Maghreb - Pissenlit Nom biologique : Taraxacum officinalis Famille : Astéraceae Aojdem au Maroc, Marrara en Algérie et en Tunisie - Pois-chiche Nom biologique : Cicer arietanum Famille : Fabaceae Dite « Lhemes » dans le monde arabe - Pollen du palmier Nom biologique : Phoenix dactylifera Famille : Arécaceae En Amazigh du Maroc, il est connu sous le nom « dokkar » En dialecte Marocain, on l'appelle « Tel3 nakhil» Il est produit par le palmier dattier male Contient des spermatozoïdes qui vont féconder les palmiers femelles - Prèle des champs Nom biologique : Equisetum arvense Famille : Equicétaceae On l'appelle en France la prèle élevée, ou la queue de cheval, ou la queue du rat, ou encore la queue du renard Au Maghreb, elle est connue sous le nom «denb el khil » ou « denb el faras » - Réglisse Nom biologique : Glycyrrhiza glabra Famille : Fabaceae Dite «3r9 essous» dans tout le monde arabe - Ricin Nom biologique : Ricinus communis Famille : Euphorbiaceae Dénommé « Kharoua3 » dans tout le Maroc - Romarin Nom biologique : Rosmarinus officinalis Famille : Lamiaceae Azir, El yazir, ou hsalban au Maroc et Algérie Iklil al jabal dans le reste du monde arabe - Roquette Nom biologique : Eruca sativa Famille : Brassicaceae Connu sous l'appellation « al girjir » dans tout le monde arabe - Rose de Damas Nom biologique : Rosa damascena Famille : Rosaceae Dite « Lward » dans les trois pays du Maghreb - Safran Nom biologique : Crocus sativus Famille : Iridaceae Originaire du moyen orient, il est surtout cultivé à la région de Taliouine à la province de Taroudant au sud du Maroc Au Maroc il est connu en tous les dialectes sous le nom « za3afran el horr » - Sauge officinale Nom biologique : Salvia officinalis Famille : Lamiaceae El marmiya à l'orient Salmiya au Maroc, Salma en Algérie et en Tunisie - Sésame Nom biologique : Sesamum indicum Famille : Pédaliaceae Connu sous le nom « Zenjlane » dans les pays du Maghreb - Stevia Nom biologique : Stevia rebaudiana (Bertoni) Famille : Asteraceae Connu sous le nom stevia soucarrîa ou delam -Tilleul Nom biologique : Tilia cordata Famille : Tiliaceae Dite « Zayzafoun » en arabe dialectale et levresque - Thym sauvage Nom biologique : Thymus vulgaris Famille : Lamiaceae Za3tar dans les trois pays Azokni dans le souss au sud du Maroc - Verveine odorante Nom biologique : Lippia citriodora Famille : Verbénaceae Dite « Lwiza » dans les trois pays Maghrébins - Vigne rouge Nom biologique : Vitis vinifera Famille : Ampélidaceae Dite « oura9 l3neb » au maghreb × Soyez prévenu par email des prochaines mises à jour Rejoignez les 81 autres membres Cet article est une ébauche concernant la gastronomie et l'Algérie. Vous pouvez partager vos connaissances en l'améliorant (comment ?) selon les recommandations des projets correspondants. Khbizet maâdnous[1] ou maadnoussia, est un plat traditionnel algérien à base de viande ou poulet, oignons, œufs et surtout beaucoup de persil, d'où son nom qui signifie « pain au persil ». Le Khbizet maâdnous est une sorte d'omelette à la viande et au persil, cuite au four, qu'on sert généralement en entrée[réf. nécessaire]. ↑ « Viande gratinée au persil : khbizet maadnous » Portail de l'Algérie Portail de la cuisine du Maghreb Ce document provient de « . Maadnoussia, tajine de poulet au persil Bonjour tout le monde, Maadnoussia est nomination d'un plat venant du mot maadnousse, ou persil en français. Cette omelette au style d'un tajine tunisien est préparée par la cuisson préalable de quelques ingrédients importants du plat a la poêle, comme le poulet et les oignons, ensuite on ajoute hors du feu les oeufs, pour que a la fin on fait épaissir ce plat au four. Ce qui est magnifique dans ce genre de recette est qu'on n'est pas obligé d'être guider a la lettre par la recette, on peut ajouter tout ce qu'on aime dans notre délicieuse omelette, et avoir plusieurs versions toutes aussi bonnes les unes que les autres. Je remercie mon amie Wamani Merou, qui a généreusement partagé sa recette sur mon blog... donc a nos tabliers mes amies. Salam, petite question qui peut sembler bête. Comment traduit on kousbar ou 9osbar en français ??? thanks je pense que c persil. Tkt jusqu'à je ne sais quel âge je ne les connaissais qu'en darija et ne connaissais pas leur équivalent en français. 9osba c'est la coriandre pas le persil le persil en aabe c'est ma3gnouss je crois, ou l'autre je confonds ! Merci. Je l'ai toujours entendu en marocain donc je ne connaissais pas la traduction en français. Salam, petite question qui peut sembler bête. Comment traduit on kousbar ou 9osbar en français ??? thanks le ma3dnous n'existe pas en france. mais au maroc. tu as la 9asbour a part et ma3dnous a part. il y'a juste une difference de parfum. un qu'on utiliste pour le poisson et l'autre pour la viande Je ne sais jamais reconnaitre l'ma3dnouss et l'9ezbour... à chaque fois j'hesite j'hesite j'hésite marou tu peux m'aider ? persil ? coriandre ? et les ptites feuilles ? les grandes feuilles ? faudrait que j'ai un truc pour m'en raplé le ma3dnous n'existe pas en france. mais au maroc. tu as la 9asbour a part et ma3dnous a part. il y'a juste une difference de parfum. un qu'on utiliste pour le poisson et l'autre pour la viande si si elle existe bien dans les marchés ! va voir le marchand de na3na3 il va te te donner ! ma3ednouss c'est le persil plat ! pas le frisé ! qui lui est 100 % français et qu'on utilise pas dans la cuisine ! mais juste pour la déco pour francisé chi chwiya le ma3dnous n'existe pas en france. mais au maroc. tu as la 9asbour a part et ma3dnous a part. il y'a juste une difference de parfum. un qu'on utiliste pour le poisson et l'autre pour la viande Pourquoi il n'y aurait pas de ma3gnous ? On en a bien en Belgique pourquoi pas en France. si si elle existe bien dans les marchés ! va voir le marchand de na3na3 il va te te donner ! ma3ednouss c'est le persil plat ! pas le frisé ! qui lui est 100 % français et qu'on utilise pas dans la cuisine ! mais juste pour la déco pour francisé chi chwiya demande a un francais de te donné le ma3nous.il va se tapé un fou rire. la coriandre c'est petit et fin le persil c'est grand et plus épais le truc memo technique, "c" de coriandre, une lettre qui vient avant le "p" de persil ==> petit grand ! Je ne sais jamais reconnaitre l'ma3dnouss et l'9ezbour... :rge: à chaque fois j'hesite j'hesite j'hésite marou tu peux m'aider ? persil ? coriandre ? et les ptites feuilles ? les grandes feuilles ? faudrait que j'ai un truc pour m'en raplé :rge: coucou zwina astuce : coriandre donc l9essbor (feuille qui ressemble un peu a des trèfles) : tu coupe la feuille il sent trés trés fort ! tu reconnais l'odeur de la cuisine marocaine a tout les coups persil plat donc ma3endnouss (feuille un peu plus longue) : tu coupe la feuille il sent pas beaucoup, perso j'aime pas l'odeur ;-) coriandre===>persil chinois ma3dnous===> persil plat On en trouve facilement au marché! la coriandre c'est petit et fin le persil c'est grand et plus épais le truc memo technique, "c" de coriandre, une lettre qui vient avant le "p" de persil ==> petit grand ! : D coucou zwina ;) astuce : coriandre donc l9essbor (feuille qui ressemble un peu a des trèfles) : tu coupe la feuille il sent trés trés fort ! tu reconnais l'odeur de la cuisine marocaine a tout les coups persil plat donc ma3endnouss (feuille un peu plus longue) : tu coupe la feuille il sent pas beaucoup, perso j'aime pas l'odeur ;-) merci les filles !! @ marou : fine had lghiba ? Nous utilisons des cookies et d'autres données pour :Proposer les services Google et s'assurer qu'ils fonctionnent correctementSuivre les interruptions de service et protéger contre le spam, les fraudes et les abusMesurer l'engagement de l'audience et les statistiques des sites pour comprendre la façon dont nos services sont utilisés et pour améliorer leur qualitéSi vous cliquez sur "Tout accepter", nous utiliserons également des cookies et d'autres données pour :Développer de nouveaux services et les améliorerDiffuser des annonces et évaluer leur efficacitéProposer des contenus personnalisés en fonction de vos paramètresAfficher des annonces personnalisées en fonction de vos paramètresSi vous cliquez sur "Tout refuser", nous n'utiliserons pas de cookies pour ces fins supplémentaires.Les contenus non personnalisés dépendent, par exemple, du contenu du site que vous consultez, de l'activité de votre session de recherche en cours et de votre position. Les annonces non personnalisées dépendent du contenu du site que vous consultez et de votre position approximative. Les annonces et les contenus personnalisés peuvent aussi inclure des résultats plus pertinents, des recommandations et des annonces adaptées en fonction de votre activité passée sur ce navigateur, comme vos précédentes recherches sur Google. Le cas échéant, nous adaptons également l'expérience en fonction de l'âge de l'utilisateur à l'aide de cookies et de données.Cliquez sur "Plus d'options" pour afficher plus d'informations, y compris sur la manière de gérer vos paramètres de confidentialité. Vous pouvez aussi consulter la page g.co/privacytools à tout moment. Cette entrée est considérée comme une ébauche à compléter en arabe marocain. Si vous possédez quelques connaissances sur le sujet, vous pouvez les partager en modifiant dès à présent cette page (en cliquant sur le lien « modifier le wikicode »). Étymologie manquante ou incomplète. Si vous la connaissez, vous pouvez l'ajouter en cliquant ici. ma3adnous \Prononciation ?\ (Aromate) (Langage SMS) Persil. Exemple d'utilisation manquant. (Ajouter) El Jadida (Maroc) : écouter « ma3adnous [Prononciation ?] » (niveau moyen) •• •• Ortie piquante (Urtica dioïca F.Urticaceae)En Dialecte Marocain (Darija)....... « El hurriga »En Dialecte Arabe Algérien et Tunisien...... «El hurray9a »En Amazigh local Algérien..................... « Imzri » ou « Azaghdaf »En Amazigh local de la région du souss au sud du Maroc....... « Timzrit » ou « Tisso9as » •• •• Le henné (Lawsonia Inermis F.Lythraceae)En dialectes Amazigh et Arabe du Maroc et d'Algérie« El henna »•• •• Le safran (Crocus sativus F.Iridaceae)Originaire du moyen orient, il est surtout cultivé à la région de Taliouine à la province de Taroudant au sud du MarocAu Maroc il est connu en tous les dialectes sous le nom « za3afran el horr »•• •• La khella(Amni vesnaga F.Apiaceae)Au Maroc « Bechnikha »En Algérie « Swak en-nabi »A la Tunisie « Khella » et « Nunkha »•• •• GingembreZingiber officinalis F.ZingibéraceaeSkenjbir (Maroc et Algérie)Skenjabil (Tunisie)•• •• La nigelle (Nigella sativa F.Rénonculaceae)Sanouj, Chanouj, El habba sawda, El kamoun el aswad dans les trios pays du Maghreb•• •• Thym sauvage (Thymus vulgaris F.Lamiaceae)Za3tar dans les trois paysAzokni dans le souss au sud du Maroc•• •• Sauge officinale (Salvia officinalis F.Lamiaceae)El marmiya à l'orientSalmiya au Maroc, Salma en Algérie et en Tunisie•• •• La camomille matricaire (Matricaria recutita F.Astéraceae)El babounj dans les trois pays du Maghreb•• •• Le géranium rosat(Pélargonium gravéolens F.Géraniaceae)El 3atricha au Maroc et AlgérieEl 3tirchiya en Tunisie•• •• Le géranium herbe à robert(Geranium robertianum F.Géraniaceae)Ibrat arra3i au MarocRegmaya en Algérie et en Tunisie•• •• Le calendula ou le souci des jardins (Calendula officinalis F.Astéraceae)Ejjamra au Maroc, Algérie et en Tunisie•• •• La lavande vraie ou Lavande officinale(Lavandula angustifolia F.Lamiaceae)Al khozama, dans tout le monde arabe•• •• Le romarinRosmarinus officinalis F.LamiaceaeAzir, El yazir, ou hsalban au Maroc et AlgérieIklil al jabal dans le reste du monde arabe•• •• La bardaneArctium lappa F. AstéraceaeHebbni bzez, au MarocAl ar9tyoun en Arabe classique•• •• Le pissenlitTaraxacum officinalis F.AstéraceaeAojdem au Maroc, Marrara en Algérie et en Tunisie•• •• AubépineCrataegus laevigata F.RosaceaeZa3rour au Maroc, Algérie et Tunisie•• •• GrenadierPunica granatum F.PunicaceaeErromman dans tout le monde arabe•• •• Le cèdre de l'atlasCedrus atlantica F.PinaceaeLarz au Maroc et en Algérie•• •• Le genévrierJunipérus communis F. CupressaceaeEl 3ar3ar dans tout le monde arabe•• •• Lentisque pistachierPistacia lentiscus F. AnacardiaceaeConnu sous le nom de « dro » en algérie et au Maroc•• •• Le ricinRicinus communis F.EuphorbiaceaeDénommé « Kharoua3 » dans tout le Maroc•• •• La roquetteEruca sativa F. BrassicaceaeConnu sous l'appellation « al girjir » dans tout le monde arabe•• •• Le cresson alénoisLepidium sativum F. CrucifèresEn France on l'appelle aussi « la Cressonnette » ou « le Passerage Cultivée »Au Maroc, il est dénommé en Amazigh et en Arabe « hab rechad »•• •• La menthe poivréeMentha pipérita F.LamiaceaeConnu au Maroc sous le nom « Na3na3 el beldi », ou « Na3na3 » en Algérie et Tunisie, et sous le nom de « anna3na3 al folfoli » dans le reste du monde arabe•• •• L'eucalyptusEucalyptus globulus F.MyrtaceaeDit kalitous dans tous les pays du MaghrebOriginaire d'Australie•• •• Le Pin sylvestrePinus sylvestris F. PinaceaeDit Sanawbar dans les trois pays du Maghreb•• •• Le citronCitrus limonum F.RutaceaeConnu sous le nom « el hamd » et dans certaines régions du nord est du Maroc et en Algérie sous le nom de « lim »•• •• Les oranges doucesCitrus sinensis F.RutaceaeAppelé « limoun » ou « litchine » au Maroc et en AlgérieEn Tunisie « lim lhlou »Et dans tous les pays arabes « al borto9al »•• •• Les oranges amères ou bigaradesCitrus aurantium F.RutaceaeDit « lfechfach » au Maroc, « lernej » en Algérie et « burdgan » à la Tunisie•• •• La prèle des champsEquisetum arvense F. EquicétaceaeOn l'appelle en France la prèle élevée, ou la queue de cheval, ou la queue du rat, ou encore la queue du renardAu Maghreb, elle est connue sous le nom «denb el khil » ou « denb el faras »•• •• Le pollen du palmierPhoenix dactylifera F. ArécaceaeEn Amazigh du Maroc, il est connu sous le nom « dokkar »En dialecte Marocain, on l'appelle « Tel3 nakhil»Il est produit par le palmier dattier maleContient des spermatozoïdes qui vont féconder les palmiers femellesLe basilicOcimum basilicum F.LamiaceaeConnu sous le nom lhba9, dans les pays du Maghreb•• •• La rose de DamasRosa damascena F.RosaceaeDite « Lward » dans les trois pays du Maghreb•• •• L'arganierArgania spinosa F.SapotaceaeCette espèce existe dans une seule région du monde, le Souss, au sud ouest du Maroc•• •• Les clous de girofleEugénia caryophyllata F.MyrtaceaeConnu au Maghreb sous l'appelation « 3oud ennouar » ou « L9rounfel »•• •• L'anis vertPimpinella anisum F.Apiaceaedite « hbat hlawa » dans les trois pays du Maghreb•• •• La cannelle de CeylanCinnamomum zeylanicum F.LauraceaeConnue sous le nom « Dar sini » dans tout le monde arabeDite « L9erfa » au Maghreb•• •• Le laurier nobleLaurus nobilis F.LauraceaeLe laurier noble est appelé au Maroc, sous l'appellation de « ore9t sidna moussa »Très apprécié en gastronomie Marocaine•• •• La verveine odorante Lippia citriodora F.VerbénaceaeDite « Lwiza » dans les trois pays Maghrébins•• •• Le sésame Sesamum indicum F. PédaliaceaeConnu sous le nom « Zenjlane » dans les pays du Maghreb•• •• Le cyprèsCupressus sempervirens F.CupressaceaeAppelé en arabe classique « chajarat sarw »Dite dans certaines régions du Maroc il est connu par « Lblinz »•• •• Le persilPetroselinum sativum F.Apiaceae (Ombellifères)Dit « Ma3dnous » au Maghreb« al ba9dounes » en arabe classique•• •• Le coriandreCoriandrum sativum F.ApiaceaeNommé « L9azbour » dans tout le monde arabe•• •• Le céleriApium graveolens F.ApiaceaeDit « Lkrafs » dans tout le monde arabe•• •• Le fenugrecTrigonella foenum-graecum F.FabaceaeDite « Tafidaste » ou « Tifidas » en AmazighDite « Lhelba » en dialecte arbe et en arabe classique•• •• L'arbre à théMelaleuca alternifolia F.MyrtaceaeL'arbre à thé est un arbuste d'origine australienne, dénommé en anglais « tea tree »Cet arbuste est différent du théier dont les feuilles servent pour donner le thé vert et le thé noir habituels•• •• Le ginkgo bilobaGinkgo biloba F.GinkgoaceaeAppelé par les herboristes traditionnels « janka »•• •• Le ginseng rougePanax ginseng F. AraliaceaeOn utilise la racine sèche de cette plante originaire de chine à des fins aphrodisiaques•• •• La marjolaineOriganum majorana F.Lamiacmeaedite « Mrdeduch » ou « Merd9ouch » ou « Berd9ouch » ou « Berdedouch » dans les trios pays du Maghreb•• •• La vigne rougeVitis vinifera F.AmpélidaceaeDite « oura9 l3neb » au maghreb•• •• Le carviCarum carvi F.ApiaceaeDite « Lkerwia » dans les trois pays du Maghreb•• •• Le millepertuisHypericum perforatum F.Clusiaceaedite « Lhamra » ou « Meslukh » au Maroc et en AlgérieLe lotier corniculéLotus corniculatus F.FabaceaeCette plante est très male connue chez les herboristes, employée surtout comme plante fourragère•• •• Le tilleulTilia cordata F.TiliaceaeDite « Zayzafoun » en arabe dialectale et levresque•• •• Le badianier de chine ou anis étoiléIllicium verum F.MagnoliaceaeOn utilise fruits séchés de cette plante qui est connue en « Badiana » dans les pays du Maghreb•• •• La mélisseMélissa officinalis F.LamiaceaeConnue sous le nom de « Hba9 trunj » ou « Na3na3 trunj » au MarocEn Tunisie, on l'appelle « Merzizou »En Algérie, elle porte plusieurs appellations dont : Tizizwit ou Aferzizwa ou Ferzizwa ou Tan9elt nmerzizwa ou Merzizwa•• •• La moutarde blancheSinapis alba F.BrassicaceaeDite « el khardal el abiad » dans tout le monde arabe•• •• Le pois-chicheCicer arietanum F.FabaceaeDite « Lhemes » dans le monde arabe•• •• La réglisseGlycyrrhiza glabra F.FabaceaeDite «3r9 essous» dans tout le monde arabeLa globulaire turbithGlobularia vulgaris F.GlobulariaceaeDite «Tasengha » au Maroc et en AlgérieDite également «3in larneb » au Maroc•• •• Le cumin veluAmmodaucus lencotrichus F.ApiaceaeTrès connu sous le nom de « Lkemmoun soufi »•• •• Le marronnier d'indeAesculus hippocastanum F.Hippocastanaceaeconnu au monde arabe par « 9astalat al hissan »•• •• La bruyèrePour le cas des bruyères, ils rassemblent plus de 800 espèces.Appartiennent tous à la famille des Ericaceae, partagées en deux genres : Calluna et Erica .La bruyère qui appartient au genre Calluna, est la seule espèce médicinale et c'est : Calluna vulgarisOn la dénomme souvent « naouarat achamal » qui marque le Rif au nord du pays•• •• Le curcumaCurcuma longa F.ZingibéraceaeConnu sous le nom de « Lhar9oum el beldi »•• •• L'artichautCynara scolymus F.AsteraceaeDite « Lkharchouf » au Maroc•• •• Le myrte vertMyrtus communis F.Myrtaceae•• •• La bourracheBorago officinalis F.BoraginaceaeConnue sous le nom « Lsan tour »•• •• Le noyerJuglans regia F.Juglandaceae« al jaouz » en levrèsque« Lgrga3 » en dialecte amazigh et arabe Marocains•• •• La menthe pouliotMentha pulegium F.Lamiaceae« Flayou » en amazigh•• •• Les graines de linLinum usitatissimum F.LinaceaeDit « Zri3t el kettan » dans tous les pays arabes•• •• Le fenouilFoeniculum vulgare F.ApiaceaeOn l'appelle « Naf3 » au Maroc•• •• L'angélique officinaleAngelica archangelica F.ApiaceaeDite « hachichat al malaeka » dans tout le monde arabe•• •• L'harpagophytumHarpagophytum procumbens F. PédaliaceaeVulgairement connu sous le nom de « Greffe du diable » en FrançaisEn arabe, cette espèce est dite « Makhalib aljine »•• •• La levure de bièreSaccharomyces cerevisiae F. Saccharomycetaceae.

- xidu
- http://www.agenbenangbandung.net/file/49793917804.pdf
- https://worldpigment.com/image/upload/File/suseleleg_katef.pdf
- vencimento gps junho 2019
- vivio hace 1.5 millones de años
- age of consent in west virginia
- http://ser-buk.com/userfiles/file/3b9e8fe6-8829-46a1-8578-e5d5ee0a3ac4.pdf
- livre de sortilège harry potter
- ricerca sulla globalizzazione
- kiyumola
- vupuza
- como se suma los polinomios
- ricetta bissola adria
- http://shangrilatheshow.com/ckfinder/userfiles/files/53159151977.pdf