

## Les plats tunisiens

Le plat principal le plus emblématique de la Tunisie est sans doute le **couscous tunisien TN**

### Couscous tunisien

- À base de **semoule, légumes** (carottes, pommes de terre, pois chiches...)
- Servi avec **agneau, bœuf, poulet ou poisson**
- Plus **épicé** que le couscous marocain, souvent avec de la **harissa**
- Très présent lors des **repas familiaux et fêtes**



### Autres plats tunisiens très populaires

- **Ojja** : œufs pochés dans une sauce tomate épicée
- **Lablabi** : soupe de pois chiches à l'ail et au cumin
- **Kafteji** : mélange de légumes frits hachés avec œufs
- **Poisson à la chermoula** : surtout sur la côte



ojja



Lablabi



Kefteji



chermoula

## Les plats du Japon

Le plat principal le plus emblématique du Japon est le sushi  
Sushi

Riz vinaigré accompagné de poisson cru, fruits de mer ou légumes

Différentes formes : nigiri, maki, sashimi

Souvent servi avec sauce soja, wasabi et gingembre

### Autres plats japonais très connus



**Ramen** : soupe de nouilles avec bouillon, viande ou œuf

**Tempura** : beignets légers de légumes ou crevettes

**Curry japonais** : doux et épais, très populaire

**Onigiri** : boulettes de riz garnies

## Les plats d'Afrique du Sud

Le plat le plus emblématique d'Afrique du Sud est le Bobotie

Bobotie

- Plat à base de **viande hachée épicée** (souvent bœuf ou agneau)
- Mélangée avec **oignons, curry, raisins secs**
- Recouvert d'un **flan aux œufs et au lait**, puis gratiné
- Servi avec du **riz jaune** et du chutney



## Autres plats sud-africains très connus

- **Braai** : barbecue traditionnel (viandes grillées)
- **Biltong** : viande séchée épicée
- **Bunny chow** : pain évidé rempli de curry
- **Boerewors** : saucisse traditionnelle