

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