

<http://cuisinedumaghreb.fr>

Sources Wikipédia et Tela Botanica

Salade de pois chiches et poivrons

Ingrédients : 2 poivrons rouges, 500 g de pois chiches, 1 c.à.c d'harissa, 2 gousses d'ail coriandre fraîche ou persil, huile d'olive, sel et poivre



Préparation : Salade de pois chiches et poivrons

1. Coupez les poivrons en 2, leur ôter la queue et les graines. Les placer ensuite sur une plaque de cuisson au four pendant 1h à 170°.
2. Une fois refroidis, pelez les poivrons et les couper en fines lamelles.
3. Rincez les pois chiches et les mélanger avec les lamelles de poivrons.
4. Mélangez dans un verre 1 c.à.c d'harissa et 2 c.à.s d'huile d'olive ainsi que les 2 gousses d'ail écrasées. Versez la composition au dessus du mélange de pois chiches et des poivrons
5. Émincez la coriandre et l'ajouter à la composition. Salez et poivrez.

Placez l'entrée au frais pendant 1 nuit pour une meilleure dégustation.

Les plantes de cette recette :

1. Le **poivron** (*Capsicum annuum*),
2. Le **pois chiche** (*Cicer arietinum*) est une plante de la famille des légumineuses (*Fabaceae*),
3. L'**ail**, **ail commun** ou **ail cultivé** (*Allium sativum*) est une espèce de plante potagère vivace monocotylédone,
4. La **coriandre** ou **coriandre cultivée** (*Coriandrum sativum*) est une plante herbacée annuelle de la famille des Apiacées (Ombellifères).
5. Du **poivre** fruit du poivrier
6. De plus l'huile d'olive est issue du fruit de l'**Olivier**, et la harissa est faite à partir de est une purée de **piments rouges** originaire de la Tunisie. Les piments sont séchés au soleil puis broyés avec des épices, soit du **cumin**, de la **coriandre** et du **carvi**, sans oublier les **tomates** séchées.

1- Les poivrons : (wikipedia)

Le **poivron** (parfois appelé **piment** au Québec) est un **groupe de cultivars** de l'espèce *Capsicum annuum* (tout comme certains **piments**). Ce sont les **variétés** douces issues de cette espèce par sélection. Ces cultivars doux produisent des fruits de différentes couleurs dont le rouge, le jaune et l'orange^[réf. nécessaire]. Le fruit est également consommé sous sa forme verte immature. C'est une **plante** annuelle de la famille des **Solanacées** originaire du **Mexique**, d'**Amérique centrale** et d'**Amérique du Sud**. La plante est cultivée comme **plante potagère** pour ses **fruits** consommés, crus ou cuits, comme **légumes**. Le terme désigne à la fois le fruit et la plante.

Le poivron est l'**ingrédient** indispensable d'un certain nombre de plats, comme la **piperade** ou la **ratatouille**, mais il peut aussi bien servir d'accompagnement.

Piments doux et forts sont une même espèce : *Capsicum annuum*, dont les variétés douces sont appelées **poivrons**, les plus fortes, piments. Ils sont, comme les aubergines, exigeants en chaleur, avec un optimum de croissance à 24 °C (15 à 18 °C pour les tomates).

Capsicum annuum est une souche homéopathique principalement indiquée :

- en cas d'**otite** avec des douleurs aux oreilles "comme un coup de poignard" ;
- en cas de rhinopharyngite avec une sensation de brûlure "cuisante comme par du poivre" ;
- en cas de douleur brûlante de l'urètre suite à l'ingestion excessive d'aliments épicés.

2- les Pois Chiche : Le **pois chiche** (*Cicer arietinum*) est une plante de la famille des légumineuses (*Fabaceae*), voisine du petit pois mais d'un genre botanique différent. Il est cultivé dans les régions méditerranéennes dont il est originaire et produit une graine comestible. Il détient un double record : haute teneur en glucides assimilables et pourcentage élevé en protéines végétales.



3- L'ail : L'**ail**, **ail** commun ou **ail** cultivé (*Allium sativum*) est une espèce de plante potagère vivace monocotylédone dont les bulbes, à l'odeur et au goût fort, sont souvent employés comme condiment en cuisine. La partie consommée la tête d'**ail** se compose de plusieurs caïeux ou « gousses » d'**ail**.

Famille: **Liliaceae**

Classe: **Liliopsida**

Sous-classe: **Liliidae**

Genre: **Allium**

Espèce de plante à bulbe de la famille des liliacées (classification classique) ou des amaryllidacées (classification phylogénétique) à bulbe composé de plusieurs petites gousses réunies sous une enveloppe commune. Il est utilisé en cuisine. D'une odeur et d'un goût très fort et piquant dû notamment à des composés de soufre



4- La coriandre ou **coriandre** cultivée (*Coriandrum sativum*) est une plante herbacée annuelle de la famille des Apiacées (Ombellifères). C'est une plante aromatique cultivée dans les zones tempérées du monde entier et employée pour de nombreuses préparations culinaires,

4*Coriandrum sativum* L. TELA BOTANICA

- Plante annuelle de 30-60 cm, glabre et luisante, fétide, à tige dressée, grêle, striée
- feuilles inférieures pennatiséquées, à segments ovales en coin, incisés-dentés, les supérieures bi-tripennatiséquées, à lanières fines, linéaires-aiguës
- fleurs blanches, les extérieures rayonnantes
- ombelles à 3-8 rayons
- involucre nul ou à 1 foliole
- involucre à 3-5 folioles linéaires, courtes, réfléchies, unilatérales
- calice à 5 dents lancéolées, inégales, étalées, persistantes
- pétales échancrés, les extérieurs plus grands, bifides
- styles plus longs que le stylopode conique
- fruit aromatique, globuleux (5 mm de diam.), glabre
- méricarpes hémisphériques, à 9 côtes, 5 primaires flexueuses déprimées, 4 secondaires saillantes, carénées
- graine à face commissurale concave.

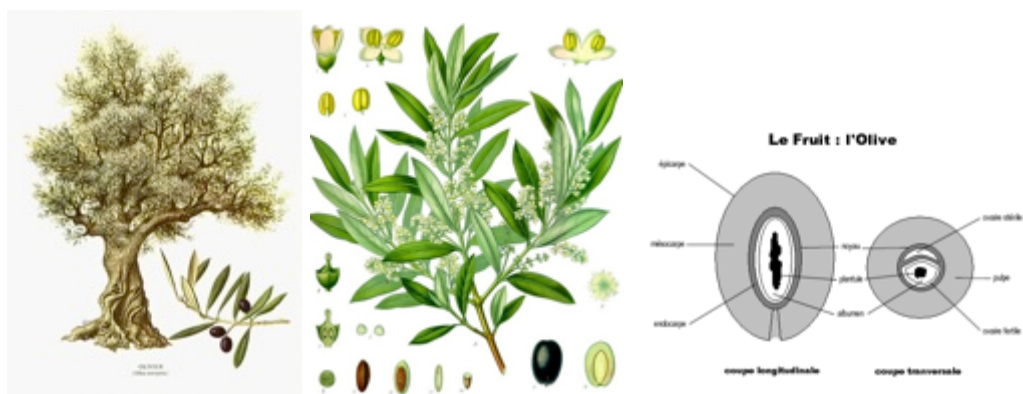
Écologie Subspontané çà et là dans les cultures. Originaire d'Orient. = Juin-août.

Répartition Plante assez souvent cultivée pour ses fruits stomachiques et carminatifs, qui entrent dans la préparation de l'eau de mélisse et de dragées sphériques et tuberculeuses.



5- L'olivier (*Olea europaea* L. subsp. *europaea* var. *europaea*) est un arbre fruitier qui produit les olives, un fruit consommé sous diverses formes et dont on extrait une des principales huiles alimentaires, l'huile d'olive. C'est la variété, domestiquée depuis plusieurs millénaires et cultivée principalement dans les régions de climat méditerranéen, de l'une des sous-espèces de *Olea europaea*, une espèce d'arbres et d'arbustes de la famille des Oléacées.

Le fruit, l'olive est une drupe, dont la peau (épicarpe) est recouverte d'une matière cireuse imperméable à l'eau (la pruine), avec une pulpe (mésocarpe) charnue riche en matière grasse stockée durant la lipogénèse, de la fin août jusqu'à la véraison. D'abord vert, il devient noir à maturité complète. Le noyau très dur, osseux, est formé d'une enveloppe (endocarpe) qui se sclérifie l'été à partir de la fin juillet, et contient une amande avec deux ovaires, dont l'un est généralement stérile et non-fonctionnel : cette graine (rarement deux) produit un embryon, qui donnera un nouvel olivier si les conditions sont favorables.



La **harissa** ou l'**harissa** (arabe) est une purée de **piments rouges** originaire de la Tunisie. Les piments sont séchés au soleil puis broyés avec des épices, soit du **cumin**, de la **coriandre** et du **carvi**, sans oublier les tomates séchées. Toutefois, la **harissa** se prépare aussi avec des piments frais ou des piments cuits à la ...

Le carvi ou cumin des prés (*Carum carvi* L.) est une plante herbacée bisannuelle de la famille des apiacées (Ombellifères), cultivée pour ses feuilles et surtout ses graines, utilisées pour leurs qualités aromatiques (comme condiment) et médicinales. C'est une plante proche du fenouil, de l'anis et de l'aneth. À forte dose, cette plante peut être toxique^[réf. nécessaire]. Il est parfois appelé **anis des Vosges** ou **cumin de Hollande**.

En Alsace et en Suisse romande le carvi est appelé cumin, ce qui peut prêter à confusion.

Il fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le capitulaire De Villis (fin du viii^e ou début du ix^e siècle).



Le cumin (*Cuminum cyminum*) est une plante herbacée annuelle de la famille des Apiacées (Ombellifères). Le **cumin** (ou *Cuminum* en latin) est originaire du Proche-Orient. Il y est apparu comme épice, à fumer ou pour apprêter des mets, puisque son goût est terreux lorsque non apprêté.

Famille: Apiaceae

Sous-classe: Rosidae

Sous-règne: Tracheobionta



Tomatier : Plante dicotylédone herbacée annuelle de la famille des Solanacées, cultivée pour ses fruits rouges comestibles, les tomates

Piments rouges - *Capsicum* est un genre de plantes de la famille des Solanaceae (famille de la tomate et du tabac). C'est le nom générique des **piments**¹. On trouve par exemple l'espèce *Capsicum frutescens*, ou poivre de jardin courant, dont les variétés vont du doux au fort. Le fruit est une baie dont les graines sont contenues dans un péricarpe ayant la forme d'une gousse ou d'une

cloche. Le genre *Capsicum* comprenant quarante espèces et quelque 300 variétés de cultivo (**cultivars**) de plantes produisant des baies charnues. Les quatre espèces les plus importantes, qui sont les seules domestiquées et cultivées, de piments sont le *Capsicum annuum*, le *Capsicum baccatum*, le *Capsicum chinense* et le *Capsicum pubescens*. Pour le consommateur, la famille des piments produit le **poivron**, le paprika et les piments rouges.

- **Le poivre** est une épice obtenue à partir des baies de différentes espèces de poivriers, des plantes de la famille des pipéracées. En France, seuls ont droit légalement à l'appellation de « poivre » sans plus de précision les fruits du poivrier noir (*Piper nigrum*)¹ qui donnent le poivre vert, blanc, rouge ou noir (le poivre de notre moulin). Les fruits du *Piper longum* donnent le poivre long, ceux du *Piper cubeba* le poivre cubèbe², ceux du *Piper borbonense* le poivre de Voatsiperifery.

Par analogie, d'autres épices qui proviennent de plantes bien différentes reprennent ce nom vernaculaire, mais ces faux poivres ont d'autres caractéristiques botaniques et donnent des saveurs différentes.