



Samira<sup>tv</sup>

# الدواجن خاص

شوهده على الشاشة

فارس جيدي



50 دج فقط



Samira<sup>tv</sup>

# Spécial Volailles

FARES DJIDI

Vu à la Télé



50<sup>DA</sup> SEULEMENT



Dépot légal : 725 - 2015

9 789947 273814

# SOMMAIRE

kouzinadz.blogspot.com

# الفهرسب



أفخاذ الدجاج مرمدة  
Cuisse de poulet panées



أجنحة الدجاج مرمدة بالكاري  
Ailes de poulet panées au curry



أجنحة الدجاج مرمدة  
Ailes de poulet panées



تندوري بالدجاج  
Tandouri Au poulet



دجاج بالفلفل  
Poulet aux poivrons



شرائح الديك الرومي بالبصل  
Tranches de dinde à l'oignon



صدر الدجاج بخمسة توابل  
Blanc de poulet aux cinq épices



شرائح الديك الرومي محشية  
بالخضار و اللحم المفروم  
Tranches de dinde farcies aux  
légumes et viande hachée



رولي بالديك الرومي و الخضار  
Roulés à la dinde et légumes



بروشيت الديك الرومي  
Brochettes de dinde



سلطة سيزار  
Salade de césar



شرائح الديك الرومي بالمبناخ  
Tranches de dinde aux épinards



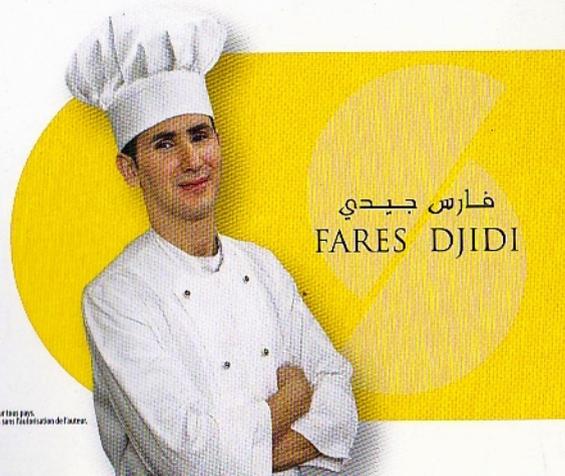
عجيجات الشفلور بالدجاج  
Beignets de chou-fleur au poulet



صدر الدجاج بالبروكلي  
Blanc de poulet au brocoli



قطع الدجاج بالزيتون  
Morceaux de poulet aux olives



فارس جيدي  
FARES DJIDI



Copyright © EDITION LA PLUME  
31, Rue Ouassène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algérie  
TEL / fax: 00 213 21 21 11 03 - 00 213 21 20 33 99 - Mob: 00 213 556 380 100

www.editionlaplume.com  
www.tvsamira.com

kouzinadz.blogspot.com

Tous droits de reproduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.  
Tous droits réservés. Toute réimpression ou utilisation non autorisée sans l'autorisation de l'auteur.

## Tranches de dinde à l'oignon

- 1 oignon coupé en lamelles
- 500 g de tranches de dinde
- 1 c. à. s de moutarde
- 1 c. à. s de tomate conserve
- 1 petit verre de crème
- Sel, poivre

## شرائح الديك الرومي بالبصل

- 1 بصل مقطع شرائح طوليا
- 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 1 كأس صغير قشدة
- ملح ، فلفل أسود
- 1 بصل مقطع شرائح طوليا
- 5 غ شرائح ديك رومي
- 1 ملعقة كبيرة خردل

1. Dans un récipient, bien épicer les tranches de dinde avec le sel et le poivre puis ajouter la moutarde et laisser le mélange 30 min au réfrigérateur.

1: في إناء، تبلي جيدا شرائح الديك الرومي بالملح و الفلفل الأسود ثم أضيفي الخردل و اتركي الخليط في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

2. Dans une poêle, bien faire revenir l'oignon dans un peu d'huile chaude, saler et poivrer.

2. في مقلاة، قلي البصل جيدا في القليل من الزيت الساخن و تبليه بالملح و الفلفل الأسود.

3. Délayer la tomate conserve dans l'eau puis ajouter les tranches de dinde à l'oignon et la tomate conserve avec un peu d'eau.

3. حلي الطماطم المصبرة بالقليل من الماء ثم أضيفي للبصل شرائح الديك الرومي و الطماطم المصبرة و القليل من الماء.

4. Laisser le tout mijoter jusqu'à cuisson complète puis ajouter la crème au mélange et laisser jusqu'à épaississement et servir.

4. أتركي الكل ينضج جيدا ثم أضيفي القشدة للخليط و اتركيها تتكاثف ثم قدميها.

## Poulet aux poivrons

## دجاج بالفلفل



- 2 blancs de poulet
- 1 c. à. c de harissa
- 1 poivron doux vert
- 1 poivron doux rouge
- 1 c. à. c basilic
- 1 c. à. c origan sauvage
- Sel, poivre
- 4 gousses d'ail coupées en tranches
- Pain grillé dans l'huile d'olive pour décorer

- 2 صدر دجاج
- ملعقة صغيرة هريسة
- 4 سنينات ثوم مقطع شرائح
- فلفل حلو أخضر
- فلفل حلو أحمر
- 1 ملعقة صغيرة حب
- 1 ملعقة صغيرة زعتر بري
- ملح، فلفل أسود
- خبز محمص في زيت زيتون للتزيين

1. Dans une poêle, mettre un peu d'huile d'olive puis couper le blanc de poulet en cubes moyens et les faire revenir sur un feu doux.  
1. في مقلاة، ضعي كمية صغيرة من زيت الزيتون ثم قطعي صدر الدجاج إلى مكعبات متوسطة و قليها في المقلاة على نار هادئة.
2. Ajouter aux cubes de poulet, l'ail, le sel, le poivre puis le carvi et l'origan et laisser mijoter.  
2. أضيفي لمكعبات الدجاج، الثوم و الملح و الفلفل الأسود ثم الحبق و الزعتر و قليها جيدا.
3. Ajouter les poivrons rouge et vert coupés en dès puis la harissa et laisser bien cuire. Servir avec le pain grillé.  
3. أضيفي الفلفل الحلو الأحمر و الأخضر المقطع مربعات ثم الهريسة و اتركي الكل ينضج جيدا و قدميه مع الخبز المحمص.

## Tandouri au poulet

## تندوري بالدجاج

- 2 blancs de poulet
- Pain syrien
- Tomates
- Sel, poivre
- Jus d'un citron
- Pot de yaourt nature
- 3 gousses d'ail
- 3 سنينات ثوم
- Gingembre
- زنجبيل

- 2 صدر الدجاج
- طماطم
- عصير حبة ليمون
- علبه ياغورت طبيعي
- 3 سنينات ثوم
- زنجبيل

1. Dans une poêle, mettre un peu d'huile et frire le pain syrien dedans jusqu'à dorure puis l'égoutter.

1. في مقلاة، ضعي زيت و اقلي الخبز السوري حتى يأخذ اللون الذهبي و قطريه.

2. Dans un récipient, mélanger le blanc de poulet et le jus de citron avec la sauce tomate, saler et poivrer puis ajouter l'ail râpé et le gingembre.

2. في إناء، اخلطي صدر الدجاج و عصير الليمون مع صلصة الطماطم ثم أضيفي الملح و الفلفل الأسود و الثوم المبشور و الزنجبيل.

3. Laisser le blanc de poulet reposer pendant 30 min puis le griller sur un gril ou une poêle et servir avec le pain frit et la salade verte.

3. أتركي صدر الدجاج يرتاح 30 دقيقة ثم اشويه فوق شواية أو مقلاة و قدميه مع الخبز المقلي و السلطة الخضراء.

## Ailes de poulet pannées

## أجنحة الدجاج مرمدة

- 2 œufs
- Sel
- Ailes de poulet
- 1 c. à. c de harissa
- Chapelure
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à. c de carvi
- Huile pour frire
- 1 c. à. c de ras el hanout
- 1 c. à. c de poivre

- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملح
- 1 ملعقة صغيرة هريسة
- 3 سنينات ثوم
- زيت للقلي
- 1 ملعقة صغيرة كروية
- 1 ملعقة صغيرة رأس الحانوت

1. Dans un récipient, bien mélanger les œufs puis ajouter le sel, ras el hanout, le poivre et le carvi.

1. في إناء، اخطلي جيدا البيض ثم أضيفي الملح و رأس الحانوت و الفلفل الأسود و الكروية.

2. Ajouter au mélange l'ail et la harissa puis bien tremper les ailes de poulet dedans.

2. أضيفي إلى الخليط الثوم و الهريسة ثم غمسي جيدا أجنحة الدجاج فيه.

3. Enrober les ailes de poulet de chapelure et les frire directement puis les égoutter et les servir avec la salade, les tomates et le citron.

3. رمدي الأجنحة في الخبز اليابس المرحي و اقليها مباشرة ثم قطريها و قدميها مع السلطة و الطماطم و الليمون.

## Ailes de poulet panées au curry

## أجنحة الدجاج مرمدة بالكارى

- Ailes de poulet
- 1 c. à. c de curry
- 2 œufs
- Farine
- Chapelure

- أجنحة دجاج
- ملعقة صغيرة كاري
- 2 بيض
- فرينة
- خبز يابس مرحي

1. Faire bouillir les ailes de poulet désossées dans l'eau, le sel, le poivre et le laurier.

1. غلي أجنحة الدجاج المفصولة في الماء و الملح و الفلفل الأسود و الرند.

2. Dans un récipient, bien mélanger les œufs puis ajouter le curry, le sel et le poivre.

2. في إناء، اخلطي جيدا البيض ثم أضيفي الكاري و الملح و الفلفل الأسود.

3. Bien tremper les ailes de poulet dans le mélange et les enrober de farine puis de chapelure.

3. غمسي جيدا أجنحة الدجاج في الخليط و رمدبها في الفرينة ثم في الخبز اليابس المرحي.

4. Frire les ailes de poulet jusqu'à dorure et servir avec la salade, les tomates et le citron.

4. إقلي الأجنحة حتى تكتسب اللون الذهبي و قدميها مع السلطة و الطماطم و الليمون.

## pannées

## مرمودة

- Cuisse de poulet
- Sel, poivre
- Chapelure
- 2 œufs

• ملح ، فلفل أسود

• أفخاذ دجاج

• خبز يابس مرجي

• 2 بيض

1. Faire bouillir les cuisses de poulet dans l'eau, le sel et le poivre jusqu'à cuisson.

1. غلي أفخاذ الدجاج في الماء و الملح و الفلفل الأسود حتى تستوي.

2. Dans un récipient, bien mélanger les œufs, saler et poivrer.

2. في إناء، اخطي جيدا البيض ثم أضيفي الملح و الفلفل الأسود.

3. Enrober les cuisses de poulet de farine puis les tremper dans les œufs et les enrober de chapelure.

3. رمدي أفخاذ الدجاج في الفرينة ثم غمسها في البيض ثم رمديها في الخبز اليابس المرجي.

4. Frire les cuisses de poulet et les servir avec les légumes ou les haricots verts sautés.

4. إقلي أفخاذ الدجاج و قدمها مع الخضار أو لوبيا خضراء محمرة.



## Tranches de dinde aux épinards

- Tranches de dinde
- Chapelure
- 2 œufs
- Huile pour frire
- 2 bottes d'épinards bouillis au sel et poivre
- Sel, poivre

## شرائح الديك الرومي بالسبانخ

- شرائح ديك رومي
- خبز يابس مرعي
- 2 بيض
- زيت للقلي
- 2 ربطات سلق مطهو
- ملح، فلفل أسود
- بالملح و الفلفل الاسود

1. Dans un récipient, bien saler et poivrer les tranches de dinde.

1. في إناء، تبلي جيدا شرائح الديك الرومي بالملح و الفلفل الأسود.

2. Etaler une tranche de dinde et mettre un peu d'épinards bouillies dessus puis bien fermer avec une autre tranche.

2. أفرشي شرائح الديك الرومي ثم ضع كمية من السلق المطهو عليها وأغلقها جيدا بشريحة أخرى.

3. Tremper les tranches de dinde dans les œufs puis les enrober de chapelure et les frire dans l'huile chaude.

3. غمسي الشرائح في البيض ثم رمديها في الخبز اليابس المرعي و اقليها في الزيت الساخن.

4. Bien égoutter les tranches de dinde puis les servir avec la salade, les tomates et le citron.

4. قطري الشرائح جيدا ثم قدميها مع السلطة و الطماطم و الليمون.

## Salade de César

## سلطة سيزار

- Salade verte
- 200 g de tranches de poulet
- Herbes fines
- Mie de pain
- Vinaigre
- Mayonnaise
- 50 g de beurre
- Sel, poivre
- 100 g de fromage râpé

- سلطة خضراء
- 200 غ شرائح دجاج
- أعشاب طرية
- لب خبز محمص
- خل
- مايونيز
- 50 غ زبدة
- ملح، فلفل أسود
- 100 غ جبن مبشور

1. Dans une poêle, fondre le beurre et faire revenir les tranches de poulet dedans, saler et poivrer puis ajouter les herbes fines.

1. في مقلاة، ذوبي الزبدة ثم قلبي شرائح الدجاج فيها وتبليها بالملح و الفلفل الأسود و أضيفي الأعشاب الطرية.

2. Dans un récipient, bien mélanger la mayonnaise et le vinaigre avec le sel et le poivre puis ajouter le mélange à la salade verte.

2. في إناء، أخلطي جيدا المايونيز و الخل مع الملح و الفلفل الأسود ثم أضيفي الخليط للسلطة الخضراء.

3. Mettre la salade sur un plat de service et mettre les tranches de poulet dessus avec la mie de pain coupée en carrés et grillée, parsemer de fromage râpé.

3. ضعي السلطة في طبق تقديم ثم شرائح الدجاج عليها مع لب الخبز المقطع مربعات و المحمر و الجبن المبشور.

## Brochettes de dinde

## بروشيت الديك الرومي

- |                       |                        |                      |                       |
|-----------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|
| • Tranches de dinde   | • 1 c. à s de moutarde | • 1 ملعقة كبيرة خردل | • شرائح ديك رومي      |
| • Sel, poivre         | • Jus d'un citron      | • عصير حبة ليمون     | • ملح ، فلفل أسود     |
| • Paprika doux        | • 3 gousses d'ail      | • 3 سنينات ثوم       | • فلفل عكري حلو       |
| • 1 c. à c de harissa | • ½ bouquet de persil  | • ½ ربطة معدنوس      | • 1 ملعقة صغيرة هريسة |

1. Dans un récipient, mélanger le jus de citron avec le sel, le poivre, le paprika et la harissa.  
في إناء، أخلطي عصير الليمون مع الملح و الفلفل الأسود و العكري و الهريسة.
2. Ajouter au mélange, la moutarde, l'ail râpé et le persil ciselé.  
أضيفي للخليط الخردل و الثوم المبشور و المعدنوس المقطع.
3. Couper les tranches de dinde en longueur et les tremper dans le mélange. Laisser quelques minutes.  
3. قطعي شرائح الديك الرومي طوليا و غمسيتها في الخليط و اتركها مدة معينة.
4. Griller les brochettes sur la braise ou un grill électrique et servir avec la pomme de terre frite.  
4. إشوي البروشات فوق الفحم أو شواية كهربائية و قدميها مع البطاطا المقلية.



## Roules aux dinde et légumes

- Tranches de dinde
- 3 tomates bouillies
- Poireau coupé
- Sel, poivre
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- Fromage râpé

1. Saler et poivrer les tranches de dinde puis leur ajouter du fromage.
2. Dans un récipient, mélanger les olives coupées avec le poireau et les tomates bouillies, épluchées et coupées.
3. Etaler une tranche de dinde, mettre un peu de farce dessus et la rouler sur une autre tranche puis bien fermer.
4. Mettre le roulé dans un papier cuisson et enfourner à 200° pendant 25 min puis servir.

## رولي بالديك الرومي و الخضار

- شرائح ديك رومي
- 3 طماطم مغلية
- كراث
- ملح ، فلفل أسود
- 100 غ زيتون أخضر منزوع النواة
- جبن مرحي

1. تبلي شرائح الديك الرومي بالملح و الفلفل الأسود ثم أضيفي الجبن.
2. في إناء، أخلطي الزيتون المقطع و الطماطم المغلية المقشرة و المقطعة و الكراث المقطع.
3. أفرشي شرائح الديك الرومي ثم ضعي كمية من الحشو عليها ولفيها بشريحة أخرى ثم أغلقها جيدا.
4. ضعي الرولي داخل ورق النضج و أدخلها الفرن على 200° درجة حرارية لمدة 25 دقيقة و قدميها.

## Tranches de dinde farcies aux légumes et viande hachée

## شرائح الديك الرومي محمشة بالخضار و اللحم المفروم

- Tranches de dinde
- 200 g de viande hachée
- 1 oignon émincé
- 1 c. à s de chapelure
- 1 c. à s de tomate conserve
- 3 gousses d'ail
- ½ bouquet de persil ciselé
- 10 g de champignons
- Sel, poivre
- 1 courgette coupée en dés
- 1 carotte coupée en dés

- شرائح ديك رومي
- 200 غ لحم مفروم
- 1 بصل مقطع رقيق
- 1 ملعقة كبيرة خبز بايس مرحي
- 1 ملعقة كبيرة طماطم مصبرة
- 3 سنينات ثوم
- ½ ربطة معدنوس مقطعة رقيق
- 10 غ فطر
- ملح، فلفل أسود
- 1 قرعة مقطعة مربعات صغيرة
- 1 جزر مقطع مربعات صغيرة

1. Dans une poêle, mettre l'huile et faire revenir l'oignon coupé dedans, ajouter l'ail puis saler et poivrer.
2. Ajouter les courgettes et les carottes aux oignons, bien mélanger puis incorporer les champignons et la viande hachée.
3. Laisser le tout cuire sur un feu doux et ajouter la tomate conserve et le persil.
4. Etaler une tranche de dinde sur un papier alimentaire, mettre un peu de farce dessus et mettre une autre tranche sur la farce et la bien rouler.
5. Mettre les roulés dans une marmite contenant de l'eau salée, ajouter les grains de poivre et laisser bien cuire puis servir.

1. في مقلاة، ضعي الزيت و قلي البصل المقطع ثم أضيفي الثوم و الملح و الفلفل الأسود.
2. أضيفي للبصل القرعة و الجزر و اخلطي جيدا ثم أضيفي الفطر و اللحم المفروم.
3. أتركي الكل يتقلّى على نار هادئة ثم أضيفي الطماطم المصبرة و المعدنوس.
4. إفتحي شرائح الديك الرومي على ورق غذائي ثم ضعي كمية من الحشو عليها ثم شريحة أخرى من فوق و لفها جيدا.
5. ضعي الرولي في طنجرة فيها ماء و ملح و فلفل أسود حب و اتركها تستوي جيدا ثم قدميها.



## Blanc de poulet aux cinq épices

- Morceaux de blanc de poulet
- 50 g de margarine
- Cinq épices
- 1 c. à c de paprika
- 1 oignon émincé
- Noix de muscade

## صدر الدجاج بخمسة توابل

- قطع صدر الدجاج
- 1 ملعقة صغيرة فلفل عكري
- 5 توابل
- 1 بصل مقطع رقيق
- 50 غ مارجرين
- جوزة الطيب

1. Dans une poêle, faire revenir les morceaux de poulet et l'oignon dans l'huile d'olive et la margarine, ajouter les épices.

1. في مقلاة، قلي قطع الدجاج و البصل في زيت الزيتون و المارجرين ثم أضيفي التوابل.

2. Continuer à bien remuer et laisser le poulet cuire. Le servir avec le riz doré et cuit dans la sauce.

2. واصلي التحريك جيدا و اتركي الدجاج يستوي ثم قدميه مع الأرز المحمّر و الناضج في المرق.

## Beignets de chou-fleur au poulet

## عجيجات الشفلور بالدجاج



- Morceaux de poulet
- Chou-fleur
- Pois chiche
- 2 œufs
- Cannelle
- 1 oignon vert
- 1 oignon rouge
- Farine
- Sel, poivre blanc

- أطراف الدجاج
- شفلور
- حميصة
- 2 بيض
- قرفة
- 1 بصل أخضر
- 1 بصل أحمر
- فريئة
- ملح ، فلفل أبيض

1. Dans une marmite, faire revenir les morceaux de poulet dans l'huile, ajouter le sel, le poivre blanc et la cannelle.

1. في طنجرة، قلي أطراف الدجاج في الزيت ثم أضيفي الملح و الفلفل الأبيض و القرفة.

2. Incorporer l'oignon rouge et le faire revenir un peu puis ajouter l'eau et les pois chiche et laisser le tout cuire.

2. أضيفي البصل الأحمر و قلي قليلا ثم أضيفي الماء و الحميصة و اتركي السكل يستوي.

3. Dans un récipient, saler et poivrer le chou-fleur bouilli et l'enrober de farine puis le tremper dans les œufs.

3. في إناء، أضيفي الملح و الفلفل الأسود للشفلور المغلي و رمديه في الفريئة ثم غمسيه في البيض.

4. Frire le chou-fleur et bien l'égoutter sur un papier absorbant puis servir avec le poulet et la sauce.

4. إقلي الشفلور و قطريه جيدا على ورق مصاص ثم قدميه مع الدجاج و المرق.

## Blanc de poulet au brocoli

## صدر الدجاج بالبروكلي

- 1 blanc de poulet
- Sel, poivre
- Brocoli
- Epices de volailles
- 100 g de fromage
- 1 oignon
- 1 pomme de terre

- 1 صدر دجاج
- بروكلي
- 100 غ جبن
- 1 بصل
- 1 بطاطا
- ملح ، فلفل أسود
- توابل خاصة بالدجاج



1. Dans une marmite, mettre l'huile d'olive et ajouter l'oignon coupé en dès et les pommes de terre coupées en dès aussi, saler et poivrer. Laisser le tout cuire et ajouter le brocoli.

1. في طنجرة، ضعي زيت الزيتون أضيفي البصل مقطع مربعات و البطاطا المقطعة مربعات أيضا ثم الملح و الفلفل الأسود اتركه الكل يتقلّى و أضيفي البروكلي.

2. Dans un récipient, assaisonner le blanc de poulet avec le sel, le poivre et les épices de volailles, ajouter l'huile d'olive et enfourner jusqu'à dorure.

2. في إناء، تبلي صدر الدجاج بالملح و الفلفل الأسود و توابل الدجاج ثم أضيفي زيت الزيتون و أدخله الفرن حتى يصبح لونه ذهبيا.

3. Mixer le mélange de brocoli et de pommes de terre jusqu'à l'obtention d'une crème et servir sur un plat avec le poulet.

3. إرحي خليط البروكلي و البطاطا حتى تحصل على كريمة و قدمها في طبق فوق الدجاج.

## Morceaux de poulet aux olives

- Morceaux de poulet
- 100 g d'olives vertes coupées
- Sel, poivre
- 1 oignon émincé
- ½ bouquet de persil
- Jus d'un citron

- قطع دجاج
- 100 غ زيتون أخضر مقطّع
- ملح، فلفل أسود
- 1 بصل مقطّع رقيق
- ½ ربطة معدنوس
- عصير حبة ليمون

1. Dans une marmite, faire revenir les morceaux de poulet dans l'huile, saler et poivrer. Ajouter les olives vertes et l'oignon.
2. Incorporer le persil et le jus de citron puis un peu d'eau et laisser le tout cuire. Servir avec le citron.

1. في طنجرة، قلي قطع الدجاج في الزيت و تبلي بالملح و الفلفل الأسود ثم أضيفي الزيتون الأخضر و البصل.

2. أضيفي المعدنوس و عصير الليمون ثم كمية صغيرة من الماء و اتركي الكل ينضج. قدميه مع الليمون.

قناة سميرة  
أول قناة جزائرية لقن الطبخ و الخياطة



**Samira**<sup>tv</sup>  
*Ça m'ira bien*



31 شارع وزان محمد برج الكيفان الجزائر  
هاتف/الفاكس: 00 213 21 21 11 03 - 00 213 21 20 33 99  
موبايل: 00 213 556 380 100

Site web: [www.editionlplume.com](http://www.editionlplume.com)  
[www.tvsamira.com](http://www.tvsamira.com)

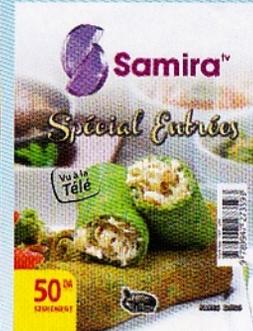
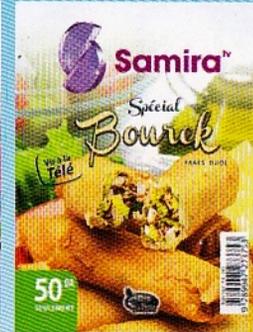


Copyright © EDITION LA PLUME

31, Rue Duazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algérie

Tel: 00 213 21 21 11 03 - 00 213 21 20 33 99 - Mob: 00 213 556 380 100

*Vous trouverez chez votre libraire  
dans la même Edition*



[www.editionlplume.com](http://www.editionlplume.com)  
[www.tvsamira.com](http://www.tvsamira.com)