



# Recette de la cuisine marocaine

D'autres recettes sur les sites suivants :

[www.Cuisine-marocaines.com/](http://www.Cuisine-marocaines.com/)

[www.table-du-maroc.com/](http://www.table-du-maroc.com/)

[www.portaildumaroc.com/](http://www.portaildumaroc.com/) ( section femme )

## Salade de bakoula

2 bouquet de bakoula

½ demie verre d'huile d'olive

1 c à c cumin

1 c à c de piment doux

1 c à c de piment fort ( elharissa c est mieux )

sel

5 ail écrasée

un petit bol de persil

jus de citron

5à g d'olives rouge

citron confit

préparation

comment préparé la bakoula

on garde les feuille vert avec les petit branche...

laver très bien et abondamment

après couper très finement comme pour le persil

mettre bakoula a cuire avec la vapeur comme pour préparer le couscous pour 20 mn.

Après mettre bakoula dans un paueil avec de l'huile, cumin, piment doux ,piment fort (elharissa) sel, persil, l'ail ,sur feu doux.

Faire tourner jusqu'à être bien cuit pour 10 mn ajouter du jus de citron d'huile d'olive.

Décorer avec l'olives et les morceaux de citron confit

nb on peu faire la même chose avec les épinards

recettes sur : <http://www.cuisine-marocaines.com>

<http://www.table-du-maroc.com>

<http://www.portailduamroc.com>