



# Groupe Cibarani

Kalabankoro - Hèrèmakono, 75 18 06 95/ cibaranicibarani@gmail.com

## Dugura mô ou Fruit de cordylla Pinata



Figure 1 Fruit de Dugura, *Cordylla Pinata*

Fruit d'un mythique arbre de la savane, le cordylla pinata ou Dugura produit des fruits très appréciés et constituant une véritable alternative à certaines féroces envies de viande. Fruit des débuts de saisons pluvieuses, le Dugura sert dans plus d'un pont entre les nouveaux vivres à récolter et les anciennes provisions largement entamées depuis la précédente récolte. Autrement dit, c'est le fruit par excellence de la période dite de soudure.

### Mode de Préparation

Lorsqu'il est cuit, le fruit Dugura ressemble à la viande ; d'où son nom courant de "Dugura sogo". C'est un fruit qui se prépare exactement comme les pâtes alimentaires communément appelés "macaroni"

- 1) Ebouillanter les fruits secs et épluchés de Dugura 1 à 3 fois selon leur état de conservation.
- 2) Mettre ensuite à cuire les fruits ainsi précuits ou ébouillantés avec les condiments classiques d'une bonne soupe ou sauce.
- 3) En supplément le cuisinier ou la cuisinière pourrait agrémenter sont plat de quelques morceaux de viande ou de poissons surtout séchés.



Figure 2 Fruits ébulchés de Duaura

### Mode consommation :

Le fruit cuit de Dugura se consomme de préférence

avec du pain, mais même sans cela il se consomme bien seul.



Figure 3 Fruits cuits de Dugura,