



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 son plat de quelques morceaux de viande ou de poissons surtout séchés.



Figure 2 Fruits épluchés de Dugura

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,