



Compagnie de l'Ypocras

<http://www.ypocras.net>

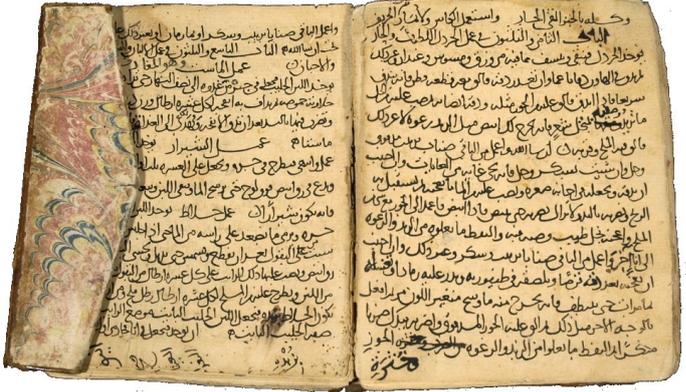
1 rue de la fontaine

77115 Blandy

compagnie@ypocras.net

Bādhinjān bi-Laban

Aubergines au yaourt

<p>Source :</p> <p>Kitab al-Tabikh</p> <p>le « Livre des plats »</p> <p>de Al-Baghdadi</p> <p>(<i>Muḥammad ibn al-Ḥasan ibn Muḥammad ibn al-Karīm al-Baghdadi XIIIe</i>)</p> <p>Recueil de recettes des 8^e.-10^e. siècles</p>	 <p>Manuscrit d'un « Kitab al-Tabikh » par Ibn Sayyār al-Warraḡ IXe siècle</p>
<p>Texte d'origine</p>	<p>Ne disposant pas des compétences suffisantes pour lire l'arabe médiéval, nous avons utilisé la traduction en anglais de Charles Perry dans « A BAGHDAD COOKERY BOOK ».</p>
<p>Ingrédients</p>	<p>2 aubergines 2 gousses d'ail 250 g de yaourt de brebis (2 pots) Cumin et coriandre (poudre) Nigelle</p>
<p>Recette adaptée</p>	<p>Couper les aubergines en deux dans la longueur. Les plonger dans de l'eau bouillante salée. Cuire pendant 30 minutes.</p> <p>Les sortir et bien les égoutter. Avec une cuillère, séparer la chair de la peau, verser dans un saladier avec le yaourt et l'ail pressé. Ajouter 2 pincées de cumin et de coriandre. Bien écraser à la fourchette et mélanger ; on peut utiliser un presse-purée.</p> <p>Faire frire ce mélange dans l'huile chaude d'une poêle.</p> <p>Saler, poivrer, saupoudrer d'une cuillère de nigelle.</p> <p>Servir.</p>





*Bādhinjān bi-Laban, Aubergines au yaourt
La nigelle ou cumin noir a été saupoudrée sur le plat chaud, juste avant de servir.*