

Marmiton Historique

Parmi les trésors de l'Egypte ancienne, nous avons délaissé un pan entier de cette civilisation : la cuisinie. Au même titre que de nombreux papyrus médicaux, quantité de recettes culinaires nous sont parvenues. Beaucoup sont détaillées en quantité et mesure à l'image du célèbre site Marmiton. Certes, des ingrédients restent incertains ou



sont toujours inconnus mais nombre d'entre elles ont été transmises de génération en génération pour subsister encore de nos jours dans de nombreuses cuisines orientales.

En voici une...Très simple.



Ingrédients

100 Grs de souchet

1 grand verre d'eau

50 Grs de dattes finement broyées

50 Grs de miel

Huile d'olive

Les rhizomes de souchet, sont une variété de papyrus qui se trouvent encore en Egypte. On les trouve facilement dans les magasins vendent des fruits secs

Le gâteau Shayt

–Incorporez le mélange de dattes et de miel dans la pâte à souchet.

–A partir de la pâte, modeler des boulettes de 60 Grs environ en forme triangulaire.

–Chaque triangle ne devrait pas dépasser 1,5cm d'épaisseur.

–Faire frire les gâteaux à la poêle jusqu'à obtenir une cuisson dorée de chaque côté.

–Mettez en réserve et servez froid.

Sachez enfin que la cuisine était la pièce la importante de la maison (encore aujourd'hui....) Au point d'y cacher le trésor familial. Il était généralement placé devant la plaque de feu, sous une pierre plate de préparation.

Bon Appétit !

Patrick Minland