



RECETTE DE LA MAUMENÉE ou MA'MUNIYYA

pudding de riz et poulet froid

Prends le blanc effiloché de deux poulets et du sucre pour la saveur.

Ensuite, prends un peu de lait, fais-le bouillir et dissous-y le sucre pour qu'il soit très doux.

Ajoute le blanc et donne deux ou trois bouillons.

Puis, saupoudre avec le riz et mélange bien afin qu'il ne colle pas.

Quand c'est aussi épais qu'une bouillie de froment, ou un peu plus épais, dispose - au milieu - des pistaches entières pelées.

Les ma'muniyya ont été créées par Al-Mamun mort en 833, fils du célèbre calife Haroun-al-Rachid. Ce plat a été repris par les manuscrits anglo-normands, livres de cuisine de la cour d'Angleterre après Guillaume le Conquérant, sous le nom de Maumenée.