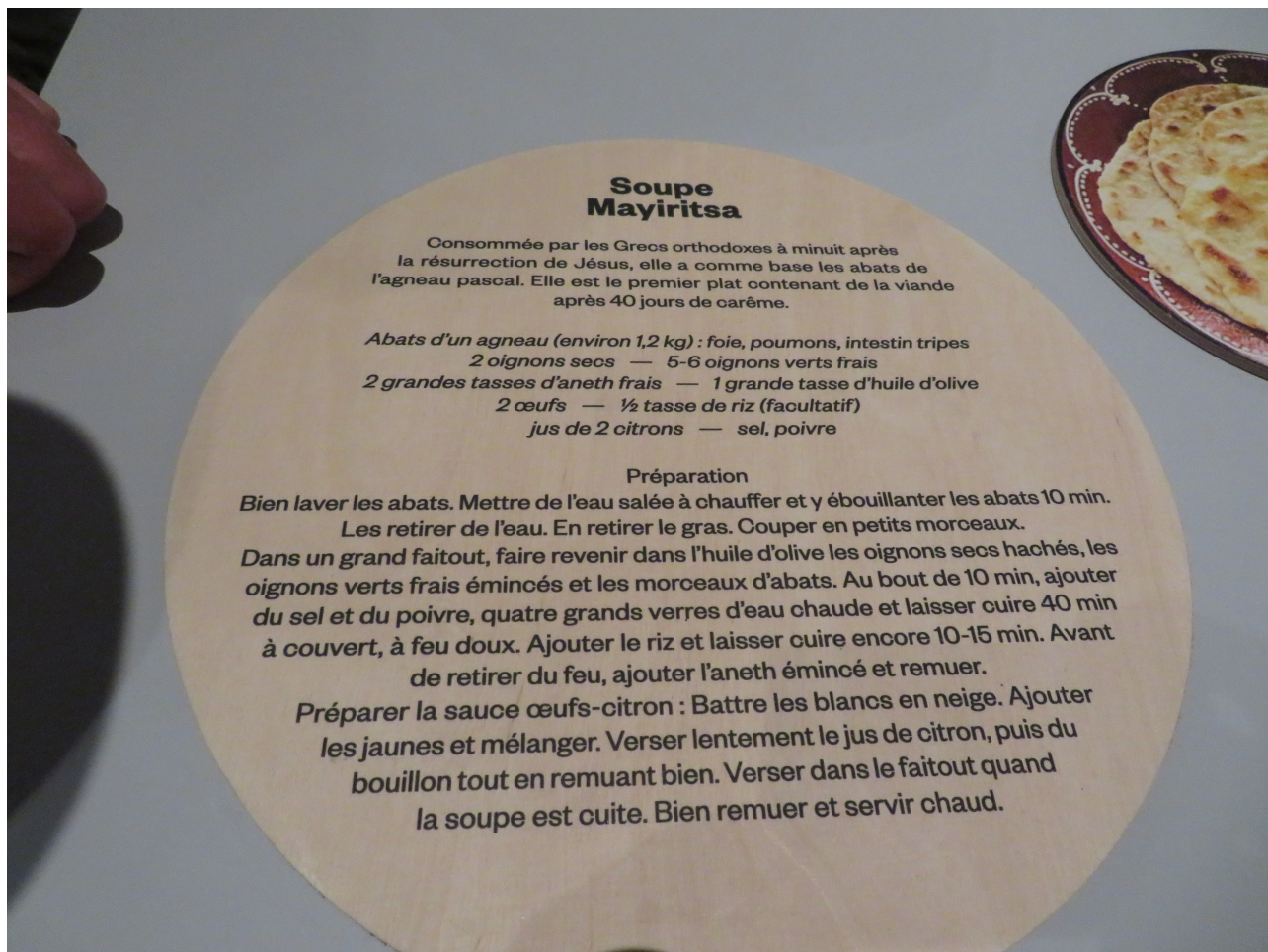


Soupe Mayiritsa

Recette de l'exposition « Le grand Mezzé » du Mucem



Soupe Mayiritsa

Consommée par les Grecs orthodoxes à minuit après la résurrection de Jésus, elle a comme base les abats de l'agneau pascal. Elle est le premier plat contenant de la viande après 40 jours de carême.

*Abats d'un agneau (environ 1,2 kg) : foie, poumons, intestin tripes
2 oignons secs — 5-6 oignons verts frais
2 grandes tasses d'aneth frais — 1 grande tasse d'huile d'olive
2 œufs — ½ tasse de riz (facultatif)
jus de 2 citrons — sel, poivre*

Préparation

*Bien laver les abats. Mettre de l'eau salée à chauffer et y ébouillanter les abats 10 min. Les retirer de l'eau. En retirer le gras. Couper en petits morceaux.
Dans un grand faitout, faire revenir dans l'huile d'olive les oignons secs hachés, les oignons verts frais émincés et les morceaux d'abats. Au bout de 10 min, ajouter du sel et du poivre, quatre grands verres d'eau chaude et laisser cuire 40 min à couvert, à feu doux. Ajouter le riz et laisser cuire encore 10-15 min. Avant de retirer du feu, ajouter l'aneth émincé et remuer.
Préparer la sauce œufs-citron : Battre les blancs en neige. Ajouter les jaunes et mélanger. Verser lentement le jus de citron, puis du bouillon tout en remuant bien. Verser dans le faitout quand la soupe est cuite. Bien remuer et servir chaud.*

