

Alors que l'igname est relativement peu consommé dans l'Est du Burkina, il constitue un aliment extrêmement courant au Nord-Bénin.

L'avantage de l'igname est que, par définition, il vient toujours d'être préparé. En effet, si la préparation n'est pas fraîche, l'igname durcit. Le corollaire est qu'outre le plaisir du goût (l'igname, à l'instar du tô burkinabè, est relativement insipide en soi mais il tire son goût de l'excellente sauce qui l'accompagne), on a aussi le plaisir de l'animation : la portion qui va se trouver dans votre assiette est celle que les femmes sont en train de malaxer à l'aide de leur pilon dans le mortier.

{gallery}lau-marc/200912/benin/2-nati/2-igname{/gallery}