

Anno IV après J.-C.

Martis dies XII Martius

Cuisine

Comment recevoir le général des armées ?

Salut les p'tits cuistots !

Pour connaître l'art de recevoir chez soi et de réussir sa *cena*, il faut avant tout savoir cuisiner !

Gaspirus Farinus et moi-même Philipus Etschebetus, allons vous dresser un petit plan : *Promulus idis, patina et bellaria* compris !

Promulus idis : Paté de roses

Ingrédients :

- _ 10 roses rouges
- _ 2 bols de garum bien frais
- _ 4 petites cervelles bien saignantes
- _ 8 pincées de poivre
- _ 8 œufs
- _ 8 centilitres de *vinum* pur
- _ 5 centilitres de *vinum* coupé d'eau
- _ 1 cuillère d'huile

Tu prendras les roses et tu retireras les feuilles dont tu en enlèveras le blanc. Tu les mets dans un mortier, et tu les imprégneras de *garum*. Tu mélangeras le tout. Tu mettras une demi-mesure de ce liquide et tu filtreras cette sauce au tami. Tu prendras de petites cervelles mais attention : tu en enlèveras les nerfs !

Puis, tu broieras 7 scrupules de poivre. Tu imprégneras l'ensemble de sauce et tu mélangeras. Puis tu casseras 8 œufs, tu y ajouteras une ciate et demi de vin pur et une ciate de vin avec un peu d'huile. Tu enduiras un plat creux de beurre et tu poseras le tout dans de la cendre chaude tu ajouteras alors la préparation citée ci-dessus. Quand le paté sera cuit, tu le saupoudreras de poivre moulu. Et tu serviras.

Patina: Jambon en croûte

Faire pocher le jambon dans l'eau frémissante (15 mn par livre) avec les figues et les feuilles de laurier. Puis enlever la couenne du jambon, l'inciser en plusieurs endroits et remplir les trous de miel.

Ingrédients :

- _ 3 feuilles de lauriers
- _ 70g de miel
- _ 5 figues
- _ 75 g de beurre
- _ 150 g de farine
- _ 1 jambon cru
- _ 2 jaunes d'œufs

Mélanger la farine et le beurre pour former une pâte brisée et placer le jambon dedans. Mélanger deux jaunes d'œuf et en badigeonner la pâte. Mettre au four à 190° pendant 1h45, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée, et servir.

Bellaria: Suceries

Ingrédients :

- _ 1/2 litre de lait
- _ 5 œufs
- _ 100 grammes d'amandes
- _ Un verre de vin
- _ 100 grammes de miel
- _ Poivre

Mélange dans un grand bol le lait, les amandes, le miel, les œufs, et le vin.

Saupoudre de poivre. Fais cuire le tout à four chaud 20 minutes et servir.