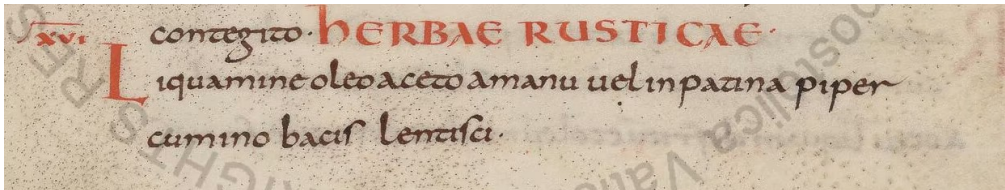




# Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine  
77115 Blandy  
compagnie@ypocras.net

## HERBAE RVSTICAE Herbes des champs

Source	<b>Apicius De re coquinaria</b>  <a href="#">Bibliothèque vaticane</a>
Texte d'origine	Liquamine Liquamine oleo aceto a manu vel in patina pipere cumino bacis lentisci <a href="#">Garum</a> , huile, vinaigre. À la main ou bien dans une assiette, poivre, cumin, pistaches.
Ingrédients	Chicoré, laitues, pourpier, mâche, pissenlit, etc. Garum (Nuoc-Mam), huile d'olive, vinaigre. Graines de pistache et de cumin.
Recette adaptée	C'est une vinaigrette avec du garum ; à adapter à votre goût. Notre dosage : pour 2 volumes d'huile, 1 volume de vinaigre, 1 volume de garum. Sauce dans un petit bol. À la main, on prend quelques feuilles saupoudrées de graines écrasées de cumin et de pistaches qu'on replie. On les trempe dans la sauce, on mange.