



Compagnie de l'Ypocras

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

MORETVM Fromage aux herbes pilées

Source	Appendix vergiliana. Poèmes attribués à Virgile mais c'est très contesté.
Texte d'origine	Cité dans « LA CUISINE ROMAINE ANTIQUE » (consulter notre bibliographie) Édition Paris1560 : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k543045/f892.item ou https://www.hs-augsburg.de/~harsch/Chronologia/Lsante01/Vergilius/ver_apmo.html
Ingrédients	ail, feuilles de céleri, brin de rue et coriandre, fromage sec (brebis/chèvre), huile, vinaigre
Recette adaptée	<p>Une tête d'ail (plus ou moins selon votre goût) à piler au mortier avec les herbes à votre convenance. Attention, rue et coriandre sont très parfumées. Ajouter alors du sel et le fromage qu'on a pu râper, broyer encore. Ajouter ensuite un filet d'huile, un filet de vinaigre, mélanger.</p> <p><i>...tum pariter mixto terit omnia suco it manus in gyrum...</i></p> <p>Le paysan du poème prend le mélange alors à la main, le fait tourner et forme une boule : c'est le moretum.</p> <p>On le saisit entre pouce et index et on mange ; un régal !</p> <p>Il existe une version « haut-de-gamme » par Apicius.</p> <p>☞ Lire notre fiche concernant la rue</p>