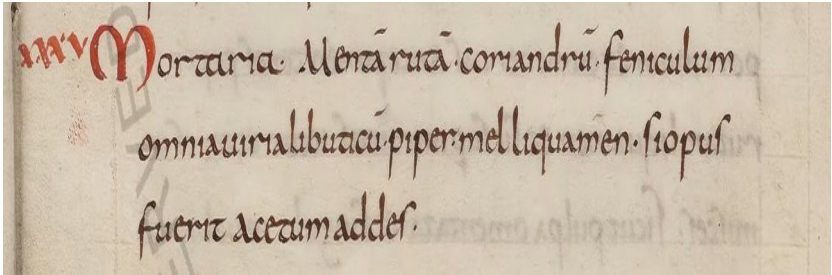





Compagnie de l'Ypocras

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

MORETVM selon Apicius Fromage aux herbes pilées

Source	APICIVS : DE RE COQVINARIA https://digi.vatlib.it/iiifimage/MSS_Urb.lat.1146/Urb.lat.1146_0025_fa_0008r.jp2/full/1870./0/default.jpg  <p><i>Bibliothèque vaticane</i></p>
Texte d'origine	<p><i>Moretaria. Mentam, rutam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, ligusticum, piper, mel, liquamen. si opus fuerit, acetum addes.</i></p> <p>Moretaria : menthe, rue, coriandre, fenouil, tous verts, livèche, poivre, miel, garum. si nécessaire, ajoutez du vinaigre</p>
Ingrédients	menthe, rue, coriandre, fenouil, livèche, poivre, miel, garum , vinaigre
Recette adaptée	<p>Nous suivrons la « recette » du poème de Virgile. Pas d'ail dans cette recette d'Apicius, qui indique les ingrédients à broyer avec le fromage.</p> <p>Pour six convives, 500g. de tome de brebis à râper. Hacher menues les herbes : 12 feuilles de menthe, 4 brins de coriandre, 6 brins de feuilles de fenouil et 3 brins de livèche. Attention, la rue (3-4 brins) est très parfumée. Ajouter ensuite 2 cas* de garum , 2 cas* de vinaigre, 1ou 2 cac* de poivre, 1 cas* de miel, bien mélanger.</p> <p>Nous avons ajouté une cas* d'huile d'olive pour faciliter le travail.</p> <p>Et comme le paysan du poème de la première recette, prendre une noix de mélange à la main, et former une boule.</p> <p>On le saisit entre pouce et index et on mange : un régal !</p> <p>*cas = cuiller à soupe cac = cuiller à café</p> <p> Lire notre fiche concernant la rue</p>



On prend une belle noix de pâte, on la malaxe avec les doigts,
puis on la roule sur la paume pour former une boulette
Bonne dégustation !

