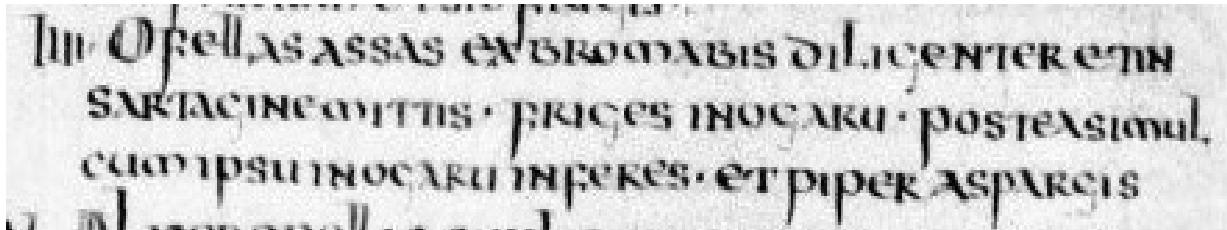




Compagnie de l'Ypocras

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

OFELLAS ASSAS Pièces rôties à l'œnogarum



Source	BREVIS PIMENTORUM , Apicius, recette IIII
Texte d'origine	<p><i>IIII Ofellas assas exbromabis diligenter et in sartagine mittes. friges inugaro. postea simul cum ipsu inogaru inferes et piper aspargis</i></p> <p>Pièces rôties tu nettoieras soigneusement des morceaux de viande et tu jettes dans une poêle à frire fais cuire dans une sauce œnogarum (mélange de garum et de vin) Ensuite tu sers avec cet œnogarum et tu saupoudres de poivre</p>
Ingrédients	<p>La viande : de l'échine ou des travers de porc. La taille des morceaux (ofellas) fait l'objet d'un débat : petits ou gros. On consultera avec intérêt le site universitaire : www.dhell.paris-sorbonne.fr/vocabulaires/techniques/cuisine</p> <p>Garum, vin, poivre</p>
Recette adaptée	<ol style="list-style-type: none">1. Pour 500 g. de viande, mélanger 15 cl. de vin blanc avec 5 cl. de garum. Difficile de trouver la bonne proportion. Il faut veiller à ne pas forcer sur le garum, contrairement aux usages antiques : ce serait, sinon, beaucoup trop salé..2. Verser dans une poêle, ajouter la viande et chauffer à feu moyen. Selon la taille et la nature de vos morceaux, veiller à ce que le porc soit bien cuit.3. Servez la viande dans un plat, saupoudrer de poivre. Verser la sauce très salée, à part, dans une saucière, pour qui veut.

