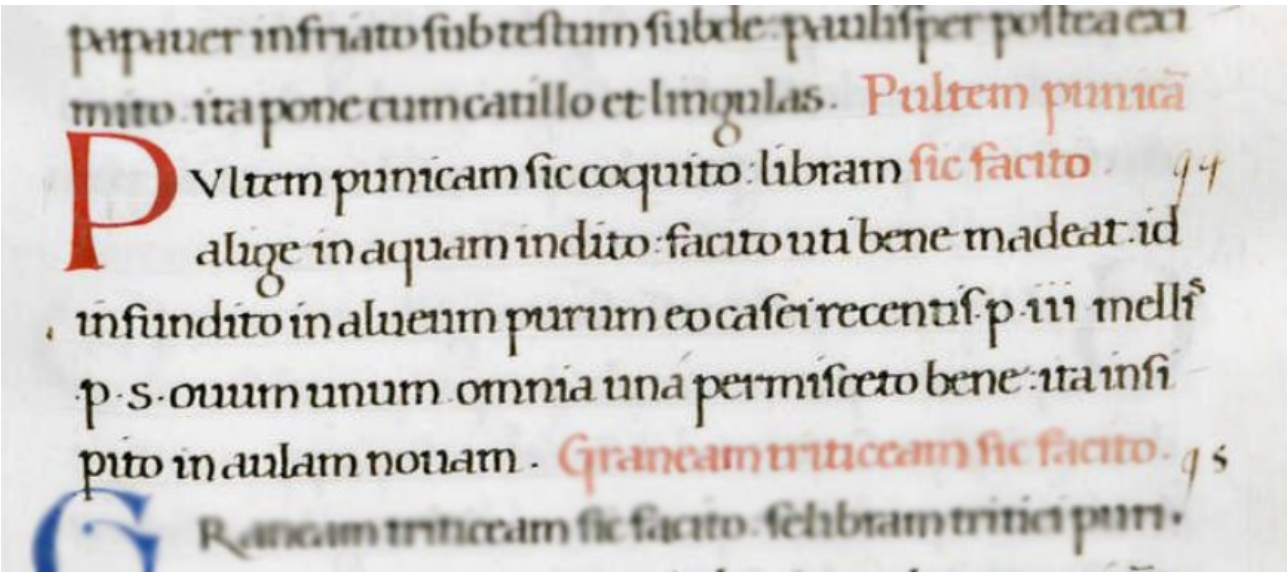
Compaignie de l'Ypocras
1 rue de la fontaine
77115 Blandy
compaignie@ypocras.net

Bouillie carthaginoise
PVLS PVNICA


papauer infriato subtestum subde: paulisper postea ex
mito. ita pone cum catillo et singulas. Pultem punicã
PVltem punicam sic coquito: libram sic facito.
alige in aquam indito: facito uti bene madeat. id
infundito in alueum purum eo casei recentis p. iii mellis
p. s. ouum unum omnia una permisceto bene: ita insi
pito in aulam nouam. Graneam triticeam sic facito.
GRaneam triticeam sic facito. sed libram tritici pun.

Source	De agri cultura, Caton l'ancien, vers 160 av.J-C, cité dans « La cuisine romaine antique » *[voir notre bibliographie]* *Manuscrit XVe, Bibliothèque Laurentienne*
Texte d'origine	*Pultem punicam sic facito* *Pultem punicam sic coquito : libram ali(cae) in aquam indito, facito uti bene madeat. Id infundito in alveum purum, eo casei p.III, mellis p.s, ovum unum, omnia una permisceto bene Ita insi pito in aulam novam.*
Ingrédients	Semoule, fromage frais, miel, œuf, eau.
Recette adaptée	Mettre 200g. de semoule dans une cocotte en fonte, couvrir d'eau et laisser imbiber. Ajouter 600g. de fromage blanc, 100g. de miel et un oeuf, bien mélanger. Mettre sur feu très doux en remuant souvent. *C'est assez bon, mais passablement roboratif. À la Compaignie, nous avons qualifié cette puls punica de ration de marche pour légionnaires en campagne ;-)*

© Compaignie de l'Ypocras creative commons CC BY-NC-ND