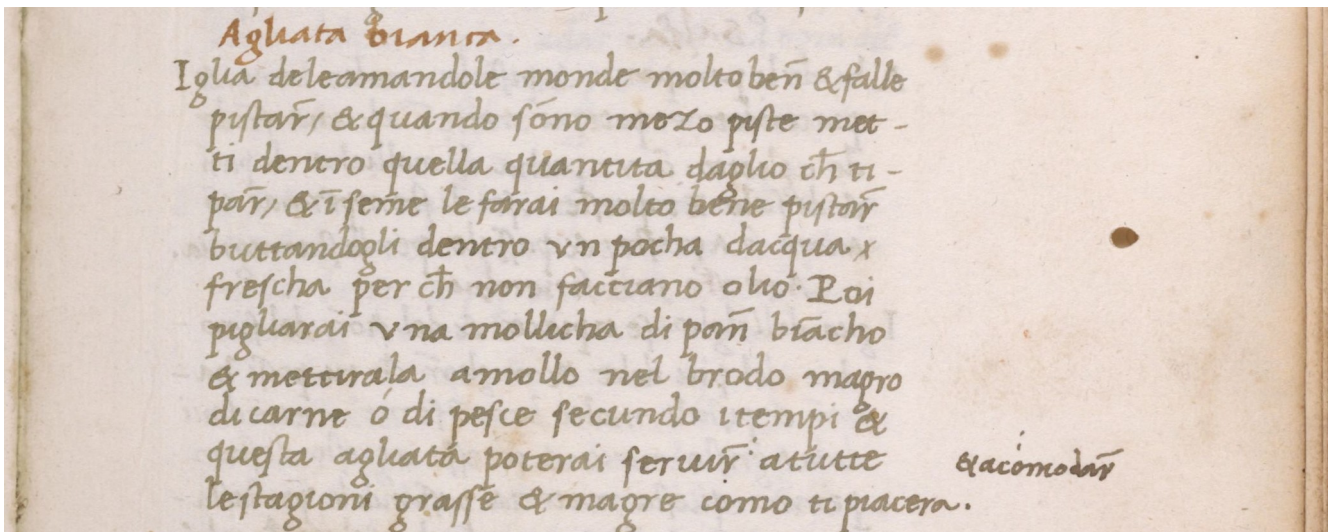




Compagnie de l'Ypocras

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

Sauce aillée blanche Agliata bianca



Manuscrit disponible en ligne : [Librairie du Congrès des États-Unis d'Amérique](#) (consulter notre bibliographie).

Source	Libro de arte coquinario... Maestro Martino
Texte d'origine	<p>Agliata bianca.</p> <p>Iglia de le amandole monde molto bene et falle pistare, et quando sonno mezo piste metti dentro quella quantità d'aglio ch ti pare, et insieme le farai molto bene pistar buttandogli dentro un pocha d'acqua fresca per ch non facciano olio. Poi pigliarai una mollichia di pane bianco et mettirala amollo nel brodo magro di carne o di pesce secundo i tempi; et questa agliata potrai servire a tutte - et accomodare le stagioni grasse et magre como ti piacera.</p>
Ingrédients	Amandes en poudre 100g., ail 1 tête, pain de mie 3 tranches sans la croûte, bouillon maigre 50cl.
Recette adaptée	<p><i>Cette sauce est à proposer avec tous rôtis, poissons ou légumes, chauds ou froid. La rondeur de l'amande adoucit le piquant de l'ail. Bref, de l'avis unanime de mes bon(ne)s compaign(ne)s, la reine des sauces !</i></p> <p>Tremper le pain avec le bouillon dans le bol du mixeur, ajouter la poudre d'amandes et l'ail écrasé. Bien mélanger pour obtenir une pâte molle. Saler.</p>



Quatre sauces servies au cours d'un repas de la Compagnie
Sauce moutarde
Sauce cameline de Tournay
Aillée blanche
Sauce jance