



Compagnie de l'Ypocras

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

Courges

Source

Cortèr Zucchè.
Ondale como vogliono esser / & poi cocile
con brodo di carne / o vero con acqua
& metteui vn pocha de cipolla secundo
la quantita ch tu uorrai far Et quādo
parera cotta cacciala fore / & passa ogni
cosa per lacocchuara straforata / o vero
pistale molto bene / & mettelì accocere
in vna pignatta cō brodo grasso / & cō
vn pocho da gresto Et siano vn pocho
gialle di Lafrano / Et quando sōno cotte
Toglie dal focho & lasciale vn pocho re-
fredar / Dapoi toglì di rossi doua secun-
do laquantita & sbattili cō vn pocho di

caso vecchio & guttagli i le dute Zucchè
menando continuamente colcocchuaro
Accio ch nō si prendano / & fa le menestre
& metteui sopra spetie dolci.

Libro de arte coquinaria, Maestro Martino

[Library of Congress](#)



<p>Texte d'origine</p>	<p style="text-align: center;">Cuire les courges</p> <p>Pèle¹-les comme il faut, et puis cuis les avec du bouillon de viande, ou bien avec de l'eau et ajoute un peu d'oignons selon la quantité que tu veux faire. Et quand elles paraîtront cuites sors-les, et passe-les [...] ² par le chinois (tamis, passoire?), ou bien écrase-les très bien, et mets-les à cuire dans une casserole avec du bouillon gras, et avec un peu de verjus Et [...] un peu de safran, Et quand elles sont cuites ôte-les du feu et laisse un peu refroidir, Ensuite prends des jaunes d'œufs selon la quantité et bats-les avec un peu de fromage vieux et jette dans les courges en remuant continuellement avec la cuillère pour ne pas les laisser prendre, [...] et mets dessus des épices douces</p>
<p>Ingrédients</p>	<p>1,5kg de courges. 1 l. de bouillon de viande. 3 jaunes d'œufs. 3 stigmates de safran,. Un gros oignon. 5 cl. ³ de verjus. 50g. de fromage râpé, genre parmesan. Quelques pincées d'un mélange d'épices⁴: cannelle, gingembre. et clou de girofle.</p>
<p>Recette adaptée</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bien éplucher les courges et les couper en dés après avoir ôté les pépins. 2. Cuire les courges et l'oignon émincé avec le bouillon et le verjus dans une grande casserole. 3. Pendant la cuisson, mettre à infuser le safran dans une petite tasse d'eau très chaude. 4. Lorsque les courges sont bien cuites, retirer la casserole du feu et laisser refroidir un peu. Passer au mixeur 5. Battre les jaunes d'œufs avec le fromage et verser dans la casserole. Ajouter l'infusion de safran. Si le plat semble être trop refroidi, on peut remettre la casserole quelques secondes à feu doux. Attention ! la chaleur ne doit pas cuire les jaunes d'œufs et les faire prendre. 6. Servir après avoir saupoudré d'un peu du mélange d'épices.



- 1 *Ondale*, on a envie de lire *mondale*, verbe mondare (peler, monder) comme on le retrouve en bas de la page suivante du manuscrit. Effet ou erreur de copiste ?
- 2 Traduction incertaine
- 3 ou une cuillère à café. de vinaigre doux
- 4 On peut préparer ce mélange à l'avance pour réutilisation ultérieure en respectant les proportions : cannelle 10g. gingembre 10 g. clou de girofle 3g. À conserver au frais en petit bocal de verre.

