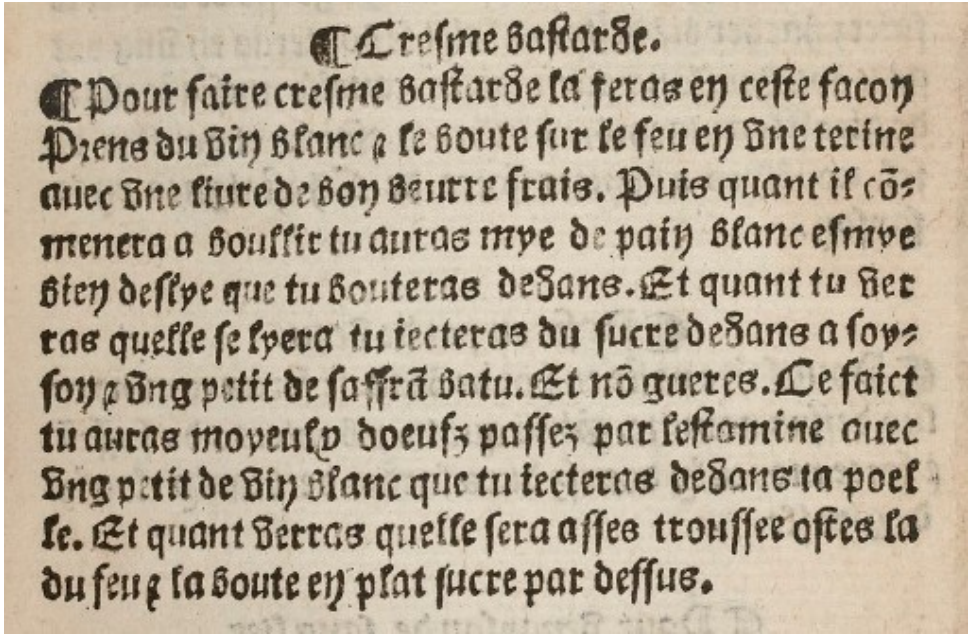




# Compagnie de l'Ypocras

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

## Cresme bastarde

Source	 <p><b>Cresme bastarde.</b> Pour faire cresse bastarde la feras en ceste facon Prens du vin blanc &amp; le boute sur le feu en vne terine avec vne livre de bon beurre frais. Puis quant il cōs menera a bouillir tu auras mye de pain blanc esmye bien deslye que tu bouteras dedans. Et quant tu ver ras quelle se lyera tu iecteras du sucre dedans a foy son &amp; vng petit de saffrā batu. Et nō gueres. Ce fait tu auras moyeuix doeufz passez par lestamine avec vng petit de vin blanc que tu iecteras dedans ta poel le. Et quant verras quelle sera asses trousee ostes la du feu &amp; la boute en plat sucre par dessus.</p>
Texte d'origine	<p>Pour faire cresse bastarde la feras en cette facon Prens du vin blanc &amp; le boute sur le feu en une terine avec une livre de bon beurre frais. Puis quant il com mencera a bouillir tu auras mye de pain blanc esmye bien delye que tu bouteras dedans. Et quand tu ver ras quelle se lyera tu iecteras du sucre dedans a foy son &amp; ung petit de safran batu. Et no gueres. Ce fait tu auras moyeuix doeufs passez par lestamine avec ung petit de vin blanc que tu iecteras dedans ta poel le. Et quant verras quelle sera asses trousee ostes la du feu et la boute en plat sucre par dessus.</p>
Ingrédients	Beurre, vin blanc, sucre, mie de pain, safran, jaunes d'œufs
Recette adaptée	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Au mixeur, 150g. de beurre/margarine fondu, 150 g. de pain de mie en petits morceaux (3 tranches environ) et 30 cl de vin blanc. Mixer.</li><li>2. Mettre à chauffer à la casserole doucement. Le mélange doit épaissir</li><li>3. Mélanger 3 jaunes d'œufs, 125g. de sucre, un peu de safran<sup>1</sup> et un grand verre de vin blanc.</li><li>4. Verser dans la casserole. Chauffer doucement en tournant à la cuiller.</li><li>5. Servir frais, saupoudré de sucre, dans un plat ou dans des coupelles.</li></ol>

commons

<sup>1</sup> 3 ou 4 filaments dans 1/3 de verre d'eau très chaude. Laisser infuser. Verser le tout.





La crême bastarde est servie saupoudrée de sucre