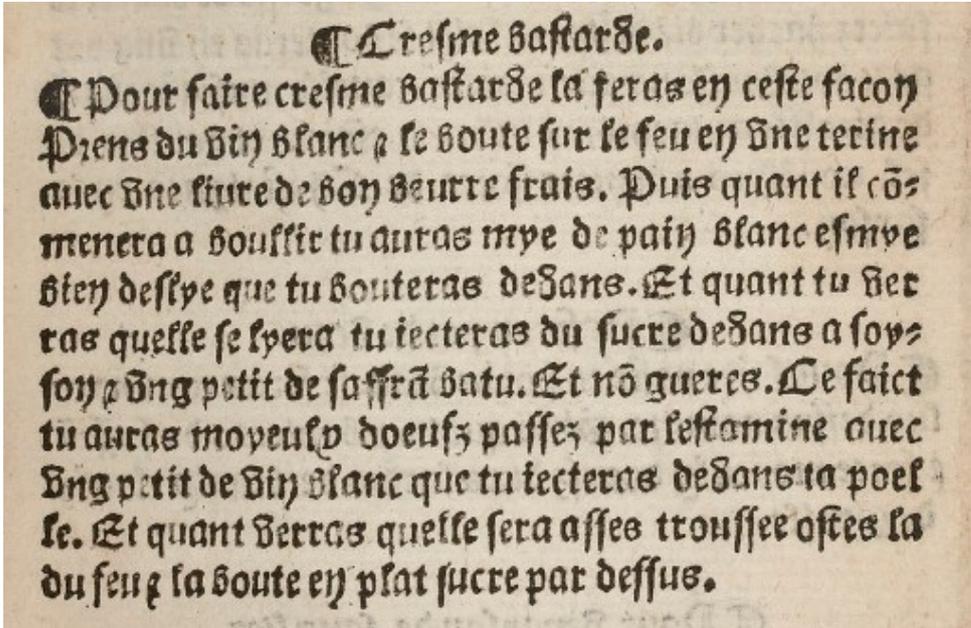




Compagnie de l'Ypocras

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

Cresme bastarde

Source	 <p>Cresme bastarde. Pour faire cresse bastarde la feras en ceste facon Prens du vin blanc & 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 quant tu ver ras quelle se lyera tu iecteras du sucre dedans a foy son & ung petit de safran batu. Et no gueres. Ce fait tu auras moyeux 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 & 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 & 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 & ung petit de safran batu. Et no gueres. Ce fait tu auras moyeux 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">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.2. Mettre à chauffer à la casserole doucement. Le mélange doit épaissir3. Mélanger 3 jaunes d'œufs, 125g. de sucre, un peu de safran¹ et un grand verre de vin blanc.4. Verser dans la casserole. Chauffer doucement en tournant à la cuiller.5. Servir frais, saupoudré de sucre, dans un plat ou dans des coupelles.

commons

¹ 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