



Compagnie de l'Ypocras

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

Cretonnée de pois nouveaux ou fèves nouvelles

Source

Cretonnee de pois nouveaulx ou feues nouvelles cuisiez les jusques au
purer et les purez puis prenez lait de vasche bien fraiz et dictes a celle
qui le vous vendra quelle ne le vous baille point selle y a mis eau
C'est monst souvent elles agwardissent leur lait & si n'est bien fraiz ou
quel y ait eau il tournera Et kelly lait boulez pmevement et auat
que vous y mettez rien C'est encores tounerou il pms broiez pmevement
et mengembre pour donner appetit & saffran pour faumo la soit re que qui
le deult faire hant de moreulx de ceufz filez les dedens C'est ceulx
moreulx deufz faumissent assez et si font hoison Mais le lait se tourne
plus tost de moreulx de ceufz que de hoison de pam et du saffran pour
couloree Et pour ce qui deult hev de pam il roument que re soit
pam non leue & blanc et sera mis trempé en une esuelle avec du
lait ou avec du bouillon de la chav puis broie et roule par lestamme
Et quant bre pam est roule & ces espures non roulees mettez tout bouill
avec vos pois Et quant tout sera cuit mettez adonc bre lait & du saffran
Enoz pouvez vous faire autre hoison C'est assavoir des pois mesmes ou
des feues broies puis roulez En prenez la quelle hoison que meulx
vous plaira C'est quant est de hoison de moreulx de ceufz il les roument
batoe roulez par lestamme et filez dedens le lait apres ce qui a bien

Boulu et qui est tout avare Du feu avec les pois nouveaulx ou feues
nouvelles & les espures le plus seve est que len prenne bng petit du
lait et de trempé les ceufz en l'esuelle et puis enrod autat et encores
tant que les moreulx soient bien de trempé a la ruche avec foison
de lait puis mettre ou pot qui est hors du feu et le potage ne se tounera
point et se le potage est espon allavez lor de leue de la chav & le fait il
vous roument auor pourms esvantelez veal ou petite oe cuit puis
soit et en roue esuelle mo n. ou n. moreaulx et du potage par des

[Mesnager de Paris](#)

Texte d'origine

L'auteur se montre ici particulièrement prolix. Voici une transcription que nous avons essayé d'éclaircir et de structurer : en italique les conseils en marge de la recette.

*purée de pois
ou purée de
fèves*

Cretonnee de pois nouveaulx ou fèves nouvelles. Cuisiez les jusques au
purer et les purez puis prenez lait de vasche bien fraiz
*et dictes a celle
qui le vous vendra quelle ne vous le baille point selle y a mis eau*



<p><i>de la qualité du lait</i></p> <p><i>jaunes d'oeufs</i></p> <p><i>ou pain</i></p> <p><i>autre possibilité...</i></p> <p><i>la méthode la plus sûre :</i></p> <p><i>On sert !</i></p>	<p><i>car moult souvent elles agrandissent leur lait & sil nest bien frais ou quil y ait eaue il tournera et iceluy lait boulezpremierement et avant que vous y mettez rien car encores tourneroit il</i></p> <p>puis broyez premierement gingembre pour donner appetit & saffran pour jaunir ja soit ce quequi le veult faire</p> <p>lyant de moyeux de œufz filez les dedens car iceulx moyeux deufz jaunissent assez et si font lyoison maiz le lait se tournera plustot de moyeux doeufs que de</p> <p>lioyson de pain et du saffren pour coulourer et pource qui veult lyer de pain il couvient que ce soit pain non leve & blanc et sera mis trempe en une escuelle avec¹ du lait ou avec du boullon de la char puis broye et coule par lestamine Et quant votre pain est coule & vos espices non coulees mettez tout boullir avec vos poiz et quant tout sera cuit mettez adonc votre lait & du saffran</p> <p>Encorz pouez vous faire autre lyoison cest assauoir des poiz mesmes ou des feves broyees puiz coulez Et prenez laquelle lyoison que mieulx vous plaira car quant est de lioyson de moyeux doeufz il les couvient battre couler par lestamine et filer dedens le lait apres ce quil a bien boulu et quil est trait arriere du feu avec les poiz nouveaulx ou feves nouvelles & les espices</p> <p>le plus seur est que len preigne ung petit du lait et destremper les oeufz en lescuelle et puis encorz autant et encores tant que les moyeux soient bien destrempez a la culier avec foison de lait puis mettre ou pot qui est hors du feu et le potage ne se tournera point et se le potage est espoiz allayez loy de leaue de la char</p> <p>ce fait il</p> <p>vous couvient auoir poucins escartelez veel ou petite oe cuit puis frit et en ch(a)scune escuelle mis n (2) ou m (3) morceaulx et du potage pardess(u)s</p>
<p>Ingrédients</p>	<p>Pois 500 g (ou fèves fines ou mondées), 1/2 litre de lait, 1cc.² de gingembre en poudre</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. liaison au pain : 2 tranches de pain de mie blanche, safran 2. liaison à l'œuf : 3 jaunes d'œuf, safran facultatif
<p>Recette adaptée</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plonger les pois dans l'eau bouillante et cuire 10 minutes. Égoutter puis écraser en purée (mixeur, moulin à légumes). Réserver au chaud. 2. Faire chauffer le lait dans une casserole avec 3 brins de safran. Ajouter le gingembre, bien remuer. 3. Liaisons : <ol style="list-style-type: none"> 1. au pain : tremper le pain avec un peu de lait ou du bouillon et 3 brins supplémentaires de safran ; le passer au blender et verser dans le lait ; bien remuer 2. à l'œuf : verser les jaunes d'œuf dans la casserole de lait hors du feu ; battre au fouet 4. Mélanger soigneusement sans chauffer la purée et la liaison. Si c'est trop épais, mouiller d'un peu de bouillon ou de lait tiède. <p>La cretonnée devrait avoir la consistance d'un potage épais. À servir dans l'assiette avec une pièce de volaille (ou autre viande) frite et croustillante.</p>

1 avec

2 Cuillère à café

