



# Compagnie de l'Ypocras

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

## Darioles

### Les sources

[Consulter notre bibliographie](#)

*Diriola.*  
Onciarai lapasta i forma dum pastello. &  
in piela ben di forma ch stia deritta  
cocendo la i lapadella tanto ch sia vn  
poco secca Et façio questo caua for la  
ditta farina/ & prenderai alcuni rosci  
doua/ de lo lacte/ del Zuccaro/ & de lacanella

Et facta di queste cose vna compositione  
la metterai in ladicta pasta facendola cocer  
al modo de una torta/ mouendola tutta  
volta & volgendola spesso col cocchiaro/  
Et como tu uidi ch in comincia apigliarse  
sopra giogneti vn poca dacqua Rosata/  
& volta bene collu cocchiaro/ Et quando  
sera fornuta di prender sera cotta/ Et no  
ta ch uole cocer troppo/ & vole tremare  
como vna ionchata.

Libro de arte coquinaria, Maestro Martino, 1460  
[Bibliothèque du Congrès des États-Unis d'Amérique](#)

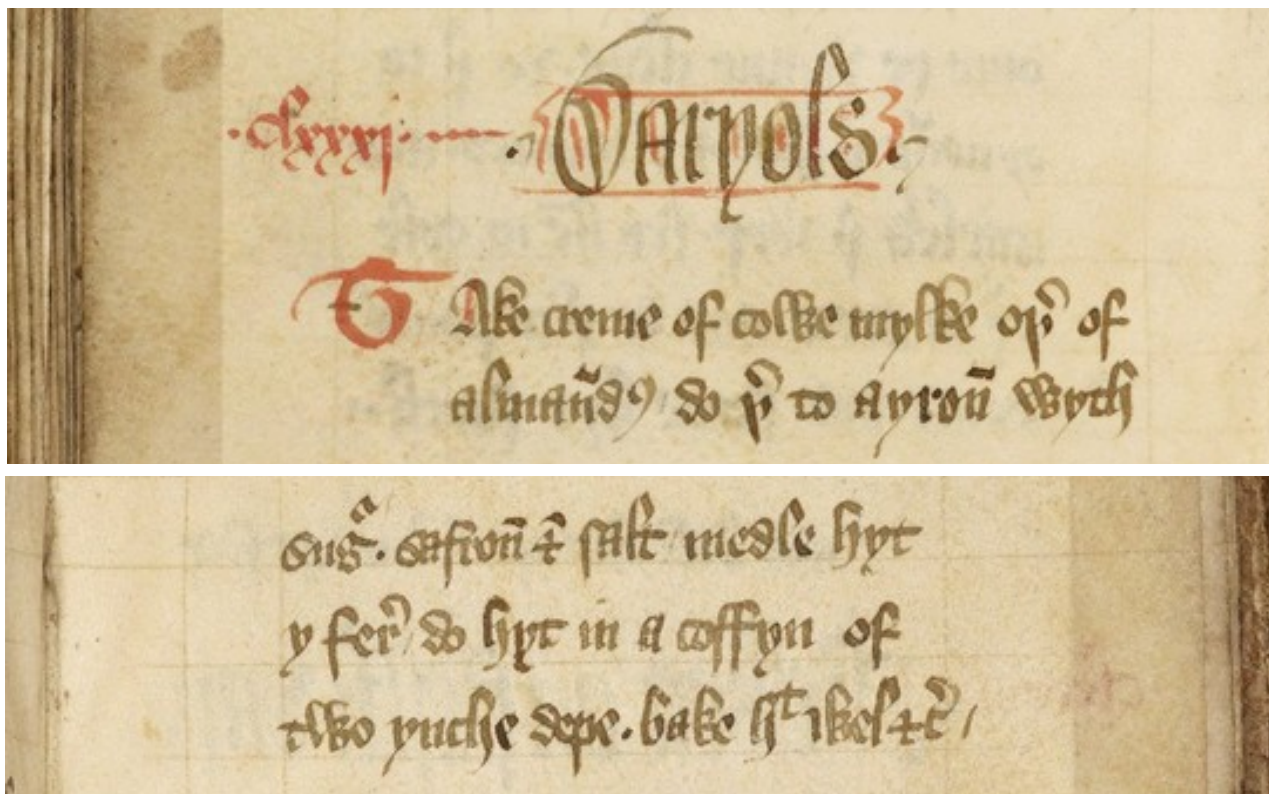
**DIRIOLA.**  
Rustulum facito: ut in pastillo dixi. Huc duo uitel  
la ouoz bene difracta: lac: cinnamum: sacchar: in/  
des tam diu ad focum miscebis: donec concreta fuerit.  
Laudatur a Cassio: nec immerito quidem: multū eim  
ac bene alit: Pthysicis & ethicis confert. Stomachum  
hepar renes iuuat: geniturā auget: ac corpus obefat.

PLATYNAE DE HONESTA VOLVPTATE ET VALITVDINE, Venezia, 1475  
[Bibliothèque nationale de France BnF-Gallica](#)



Darioles de cresse soient broyees amandes  
& non gueres passees & la cresse fort fricte au fleur & lar  
gement sucre de dans.

Viandier, version imprimée, 1486  
[Bibliothèque nationale de France BnF-Gallica](#)



[Fourme of cury 1390](#)

### Liste des sources

1. Fourme of cury, 1390. évoque la possibilité de préparer des darioles au lait d'amandes en jours de carême et nous donne la taille des darioles : 2 pouces (5-6 cm.). Mais trop peu explicite, nous ne l'adoptons pas.
2. Le Mesnagier de Paris, 1392, évoque 13 fois les darioles dans ses menus, dont 2 en menus de carême, 12 fois en tiers mets, 1 fois en issue. Mais aucune recette !
3. Libro de arte coquinaria de Maître Martino, 1460. Recette en italien médiéval., assez précise, aux parfums de cannelle et d'eau de rose.
4. Honesta voluptate de Platyne, 1475. Reprend la précédente, en latin médiéval, sans l'eau de rose, mais ajoute des commentaires à la mode de la théorie des humeurs en listant les bienfaits de ces darioles.
5. [Platyne en françoys](#), 1505, cité par l'excellent ouvrage *Fêtes gourmandes au Moyen Âge*, mais nous avons préféré l'original. Dans les deux ouvrages, il est proposé une alternative pour jours de jeûne : lait d'amande et amidon pour épaissir.
6. Viandier, version imprimée, 1486. Fac-simile ci-dessus ; inutilisable.

Texte d'origine	<p style="text-align: center;"><b>Notre traduction de la recette de Maître Martino :</b></p> <p>Darioles. Tu travailleras la pâte pour lui donner la forme d'un petit pâté et remplis le bien de farine pour qu'il se tienne droit en cuisant dans la poêle. Et ceci fait retire ladite farine et tu prendras quelques jaunes d'œufs, du lait, du sucre et de la cannelle. Et fais avec ces choses là une composition que tu mettras dans ladite pâte en la faisant cuire comme une tourte en remuant et en tournant souvent avec une cuiller. Et quand tu as vu qu'elle commence à prendre répands (<i>sopra giogneli</i> ?) un peu d'eau de rose et remue bien avec une cuiller. Et quand elle aura fini de prendre elle sera bien cuite. Et note qu'il ne faut pas trop la cuire et qu'elle doit trembler comme une gelée.</p> <p style="text-align: center;"><b>Notre traduction de la recette de Platyne :</b></p> <p>Je travaille une pâte : en forme de petit gâteaux. Maintenant, battre deux jaunes d'œufs : du lait : de la cannelle:du sucre tu remplis tu mets au feu assez longtemps : jusqu'à ce que ça épaississe. Elles ont été louées par Cassius<sup>1</sup> : certainement pas à tort : elles nourrissent en effet très bien : elles sont profitables aux phtisiques<sup>2</sup> et aux étiques<sup>3</sup>. Elles aident l'estomac, le foie et les reins : elles augmentent la fécondité : et elles engraisent le corps.</p>
Ingrédients	Pâte brisée, moules à darioles <sup>4</sup> , lait, jaunes d'oeufs, sucre, cannelle en poudre
Recette adaptée	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Foncer les moules avec une pâte brisée fine. Inutile de remplir de farine comme Maître Martino, avant de mettre au four préchauffé à 180° pendant 10 minutes.</li> <li>2. Préparer la crème avec 1/2 litre de lait, 5 jaunes d'oeufs, 80 g. ou 100 g. de sucre, une cuillère à café rase de cannelle en poudre. Bien mélanger tous ces ingrédients.</li> <li>3. Remplir les moules avec cette crème et remettre au four pour 15 minutes. Rien de plus, et la crème des darioles tremble comme une gelée (« tremare como una ionchata ») au sortir du four</li> <li>4. On peut éventuellement asperger d'eau de rose, selon votre goût, puis servir tiède.</li> </ol>

*Notre premier essai  
de darioles.  
Fonçage des moules à revoir,  
mais un délice à la dégustation*



1 Nous ignorons à quel Cassius il est fait référence...

2 Malingres, faibles, tuberculeux

3 Faméliques

4 Sauf le « coffyn of two ynche depe » du Fourme of cury, aucune recette n'est bien précise quant à la taille d'une dariole. Il est entendu aujourd'hui qu'un moule à dariole mesure environ 6 cm de hauteur pour 6 cm de diamètre. Nous préférons des moules un peu plus larges, plus faciles à foncer. Il est difficile de placer la pâte à la forme de si petits moules profonds. Le non professionnel de la pâtisserie s'entraînera alors efficacement au juron médiéval !

