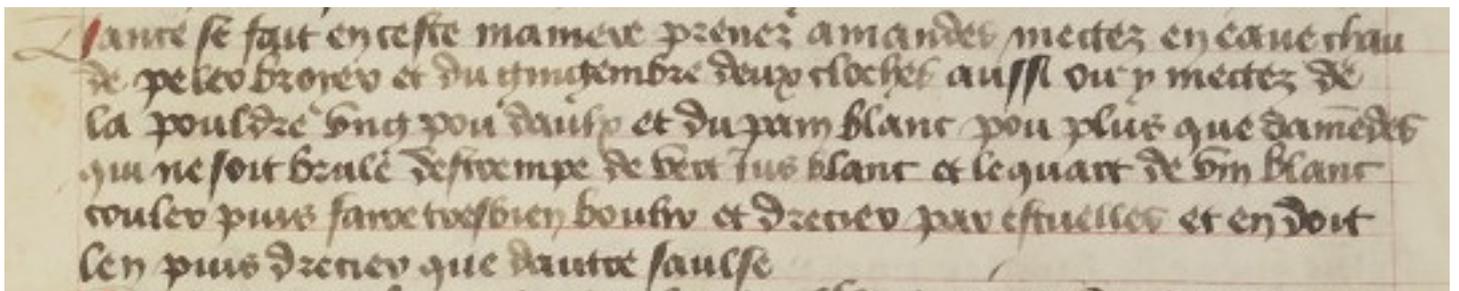




Compagnie de l'Ypocras

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

Jance (sauce)



Manuscrit de la BnF <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10501679k/f333.item>

Source	Mesnagier de Paris fin XIVe. siècle.
Texte d'origine	Jance se fait en ceste maniere : prenez amandes, mettez en eaue chaude, peler, broyer, et du gingembre deux cloches aussi (ou y mettez de la pouldre), ung pou d'aulx, et du pain blanc, pou plus que damandes qui ne soit brulé, destrempé de verjus blanc et le quart de vin blanc couler puis faire tres bien boullir, et drecier par escuelles et en doit len plus drecier que dautre sauce
Ingrédients	Amandes (en poudre), gingembre, ail, mie de pain, verjus (ou vinaigre doux), vin blanc.
Recette adaptée	Passer au mélangeur <ul style="list-style-type: none">• deux tranches de pain de mie émiettées,• 25 cl. de vin blanc,• 1 cc. de poudre de gingembre,• deux gousses d'ail,• 50g. d'amandes (en poudre)• deux cuillerées à soupe de verjus (ou une de vinaigre). Mettre sur le feu en remuant et porter à ébullition, saler. Laisser réduire, servir.

