



Compagnie de l'Ypocras

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

Del mele bullito co le noci, detto nucato Miel bouilli aux noix, appelé **nougat**¹

| | |
|-----------------|---|
| Source | LIBRO DELLA CUCINA DEL SEC. XIV BOLOGNA Presso Gaetano Romagnoli 1863 FRANCESCO ZAMBRINI. Cité dans « La Gastronomie au Moyen-Âge » |
| Texte d'origine | Del mele bullito co le noci, detto nucato. Togli mele bullito e schiumato, con le noci un poco peste, espezie, cotte insieme : <i>Retire [du feu] du miel bouilli et écumé, avec des noix un peu écrasées, des épices, cuits ensemble :</i> bagnati la palma de la mano coll'acqua, et estendilo : <i>mouille la paume de la main, et étale :</i> lassa freddare, e dà a mangiare. <i>laisse refroidir, et donne à manger.</i> E puoiponere amandole, e avellane in luogo di noci. <i>Et tu peux prendre des amandes, et avelines, au lieu des noix</i> Il libro della cucina del secolo XIV, p.78 |
| Ingrédients | Miel 1 kg., Fruits secs : noix, amandes, avelines (grosses noisettes), 3 cc. de poudre fine |
| Recette adaptée | Nous avons pris le parti d'utiliser un mélange de chacun des fruits secs cités. 1. On chauffe le miel et les fruits secs, concassés au mortier, à feu doux pendant 30-40 minutes en remuant souvent pour que ça ne brûle pas au fond ² . 2. On verse les épices en fin de cuisson, on mélange longuement. 3. On n'étale surtout pas cette pâte brûlante sur la paume de la main, même refroidie à l'eau : nous disposons de papier cuisson ! On étale une couche sur une feuille de ce papier. bien à plat ³ . |

1 [Nougat](#), confiserie provençale traditionnelle, vient de l'ancien provençal *nougo*, la noix. Du latin populaire *nuca* (dérivé du latin classique *nux*), la noix.

2 Notes de Dame Martine, notre confiseuse, qui a proposé cette friandise lors de notre participation aux journées « Monument, jeu d'enfants » à la Conciergerie en octobre 2004 (Centre des monuments nationaux) :

- ne pas mixer, ça réduit les fruits secs en poudre trop fine ; voir notre mortier page suivante ;
- il faut éviter de laisser noircir le fond de casserole en dosant bien le feu et en remuant régulièrement ;
- on peut couvrir la casserole au début pour améliorer la chauffe .

3 À peine étalée sur le papier, la pâte commence à refroidir, c'est le bon moment pour tailler des carrés au couteau.





Le nougat servi au service du boute-hors lors d'un repas de la Compagnie à l'automne 2006

Notre vieux mortier de marbre

