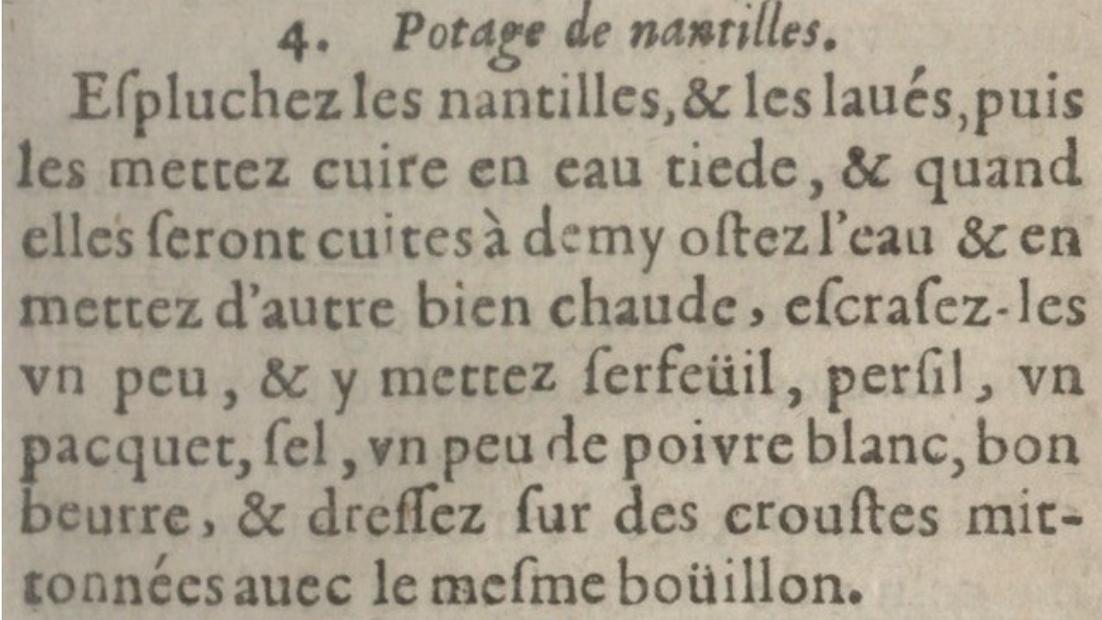




Compagnie de l'Ypocras

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

Potage de Nantilles (Lentilles)

Source	<p>Le Cuisinier, « où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce : suivant les quatre saisons de l'année . Ensemble la manière de faire toutes sortes de petisseries, tant froides que chaudes, en perfection. Par le sieur Pierre de Lune... »</p> <p style="text-align: right;">Notre bibliographie</p>
Texte d'origine	 <p style="text-align: center;">4. Potage de nantilles.</p> <p>Espluchez les nantilles, & les laués, puis les mettez cuire en eau tiède, & quand elles seront cuites à demy ostez l'eau & en mettez d'autre bien chaude, escrafez-les vn peu, & y mettez serfeüil, persil, vn paquet, sel, vn peu de poivre blanc, bon beurre, & dressez sur des croustes mittonnées avec le mesme bouillon.</p> <p style="text-align: center;">Gallica BnF en ligne page 315</p>

Ingrédients	200 g. de lentilles vertes, 1 poignée de cerfeuil, 1 de persil, beurre, pain toasté, 1 paquet d'assaisonnement (voir la recette du paquet).
Recette adaptée	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bien rincer les lentilles, les mettre à cuire dans une grande casserole ou un fait-tout, bien couvrir d'eau froide. Laisser bouillir doucement 10 minutes. 2. Vider les lentilles et l'eau très colorée dans une passoire. On peut écraser un peu les lentilles à part ; nous ne l'avons pas fait. 3. Mettre 2 litres d'eau à bouillir dans votre casserole. 4. Ajouter les lentilles, le paquet, le cerfeuil et le persil. Saler et poivrer. Laisser bouillir doucement 20 minutes, ajouter une noix de beurre. 5. Poser dans chaque assiette 1 tranche de pain toasté et y verser une louche de bouillon. On obtient ainsi les « croustes mitonnées » (lexique). Verser ensuite le reste du potage. <p>Le pain toasté (la soupe) absorbe le bouillon du potage et va ainsi l'épaissir. C'est au goût du temps où le pain reste la denrée principale. Nous avons pu constater que ce n'était pas au goût de tous nos convives qui avaient été fort alléchés par les odeurs de cuisine, mais déçus par l'épaisseur du potage.</p> <p>On peut oublier la « soupe » (le pain) et cuire 300 g. de lentilles, ou bien ne mettre qu'un tout petit morceau de tôte...</p> <p>Que chacun adapte à son goût.¹</p>

.© Compagnie de l'Ypocras [creative commons](#) CC BY-NC-ND

1 Ma chère grand-mère picarde, obéissant aux traditions paysannes de mon enfance, m'a accueilli à table tout au long de mes premières années de vacances chez elle avec une grande assiette creuse garnie d'une biscotte qu'elle recouvrait d'un potage de légumes du jardin. Je ne cacherais pas que je préférais, ô combien, ses autres plats traditionnels comme son sauté de lapin ou ses pains perdus. Émotion aussi lorsque je découvris beaucoup plus tard que cela s'ancrait dans les profondeurs de notre Histoire.