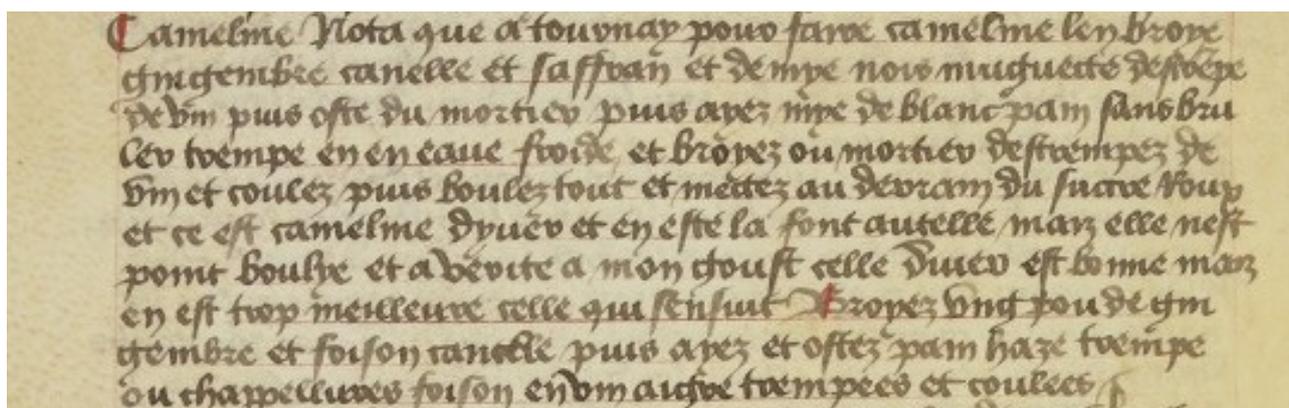




# Compagnie de l'Ypocras

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

## Sauce cameline de Tournay



Manuscrit BnF

Source	Le Mesnagier de Paris, <b>fin XIVe. siècle.</b>
Texte d'origine	Cameline. Nota que a Tournay pour faire cameline l'en broye gingembre, canelle et safran, et demye nois muguecte, destrempe de vin, puis osteé du mortier. Puis ayez mye de blanc pain sans bruler trempé en eaue froide, et broyez ou mortier, destrempez de vin et coulez. Puis boulez tout, et mettez au derrain du sucre roux et ce est cameline d'yver. et en esté la font autellezmaiz elle nest point boulye et a verité a mon goust celle diver est bonne maiz en est trop meilleure celle qui s'ensuit : broyez un pou de gingembre et foison canelle, puis ostez, et ayez pain hazé trempé ou chappellures foison en vinaigre trempées et coulees.
Ingrédients	En poudre : gingembre et canelle, chapelure, vinaigre, sucre de canne roux
Recette adaptée	<p><i>Nous optons pour la recette que l'auteur du Mesnagier trouve « trop meilleure » et l'adaptions !</i> Mélanger :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 cl. de vin blanc,</li> <li>• une cuillerée à soupe de vinaigre</li> <li>• une cuillerée à café de gingembre,</li> <li>• quatre cuillerées à café de canelle,</li> <li>• une cuillerée à café de sucre de canne,</li> <li>• une pincée de sel.</li> </ul> <p>Ajouter progressivement de la chapelure en remuant jusqu'à obtention d'une sauce consistante. On obtient ainsi la cameline d'été. On peut aussi chauffer en remuant bien. On se rapproche ainsi de la cameline d'hiver.</p>



Quatre sauces servies au cours d'un repas de la Compagnie  
Sauce moutarde  
Sauce cameline de Tournay  
Aillée blanche  
Sauce jance