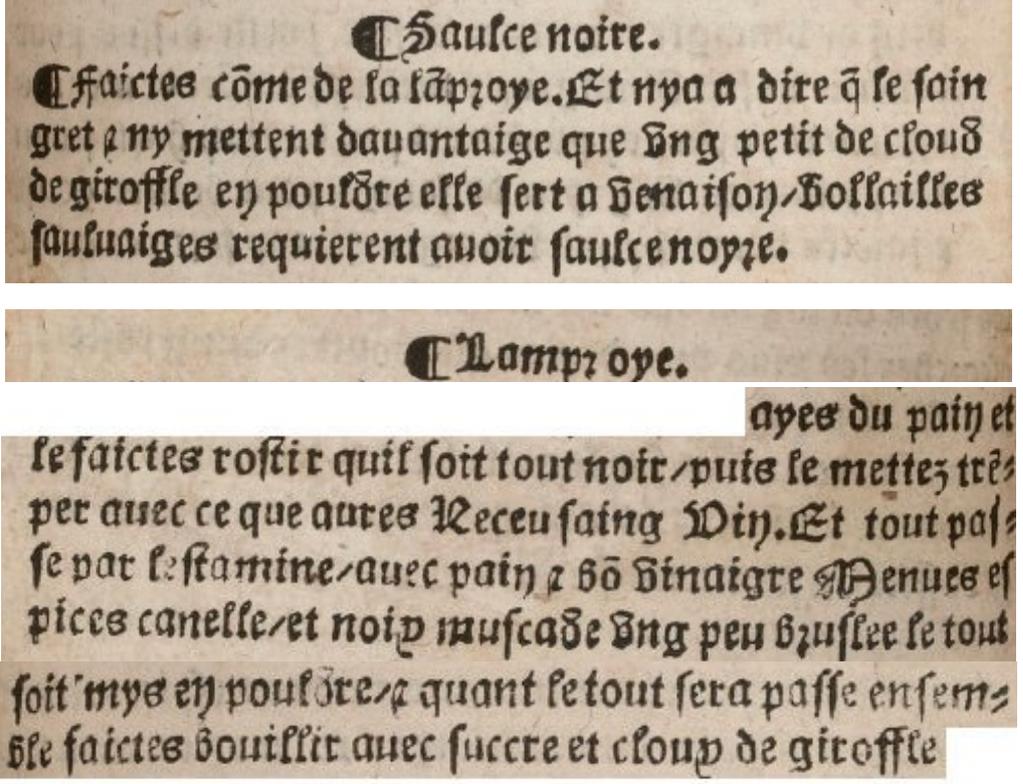




Compagnie de l'Ypocras

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

Sauce noire

Source	 <p>Sauce noire. Faictes cōme de la lāproye. Et nya a dire q̄ le sain gret & ny mettent dauantaige que vng petit de cloud de giroffle en pouldre elle sert a venaison / volailles sauluaiges requierent auoir saulce noyre.</p> <p>Lamproye. ayes du pain et le faictes rostir quil soit tout noir / puis le mettez très per avec ce que aures Receu saing Vin. Et tout passe par le stamine / avec pain & bō vinaigre Menues es pices canelle / et noix muscade vng peu bruslee le tout soit mys en pouldre / & quant le tout sera passe ensemble faictes bouillir avec sucre et cloux de giroffle</p> <p>Sauce noire et extraits de la préparation de la lamproie Livre fort excellent de cuy sine</p>
Texte d'origine	<p>Sauce noire Faictes comme de la lamproye. Et nya a dire [... ?...] & ny mettent davantaige que un petit de cloud de giroffle en pouldre elle sert a venaison / volailles sauluaiges requierent auoir saulce noyre.</p> <p>Lamproye. [...]ayes du pain et le faictes rostir quil soit tout noir / puis le mettez tremper avec ce que aures receu saing vin. Et tout passe par le stamine / avec pain & bon vinaigre Menues es pices canelle / et noix muscade un petit bruslee le tout soit mys en pouldre / & quant le tout sera passe ensemble faictes bouillir avec sucre et cloux de giroffle [...]</p>
Ingrédients	Demi-tranche de pain, 1 verre de vin rouge, 1 cs. de vinaigre, 1 cc. de pouldre fine, 1 cc. de canelle, 1 cc. muscade, 1 cc. de girofle.



Recette adaptée	<p>Pas de panique, c'est finalement assez simple ; l'auteur, dans sa recette de saulce noire, fait référence à la recette de la lamproie, où... il donne la recette de la saulce noire, avec des ingrédients redondants.</p> <p>Voici notre méthode.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bien griller, presque noire, la demi-tranche de pain. <i>Un diététicien contemporain expliquera que cela augmente la teneur en acrylamide, substance potentiellement toxique et cancérigène. À ne consommer donc que très exceptionnellement</i> 2. Écraser le pain dans le bol du mixeur, y ajouter le jus du rôti (recette de la venoison d'ours), le vin, le vinaigre et toutes les épices. Mixer. 3. En suivant strictement la recette, il faudrait passer le tout à l'étamine ; or l'étamine contemporaine (voir l'étamine à fromage) est particulièrement fine. Il nous semble que le chinois suffit à retenir les particule un peu grosse. Mais comme nous utilisons des épices en poudre fine et broyons au mixeur et non pas au mortier, nous nous autorisons cette facilité : étamine et chinois facultatifs. 4. Verser dans une casserole. On peut augmenter le volume et corriger l'onctuosité en ajoutant du vin rouge et/ou un peu de chapelure. Faire bouillir en ajoutant 1 petite cc. de sucre en poudre. <p>Cette saulce noire, selon le « <i>Livre fort excellent de cuysine très utile et proffitable, contenant en soy la manière d'abiller toutes viandes...</i> » est destinée à accompagner volailles et saucisses (« <i>saussuaiges</i> »).</p>
-----------------	---

