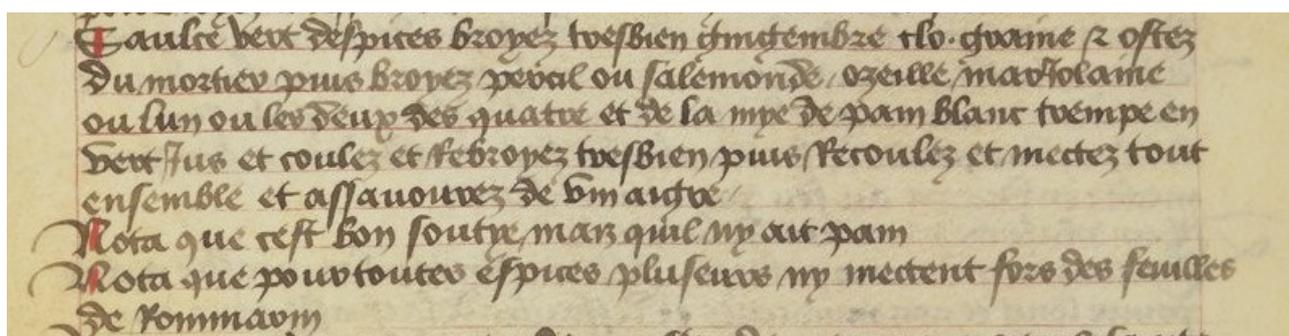




Compagnie de l'Ypocras

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

Sauce verte aux épices



Manuscrit BnF

Source	Le Mesnagier de Paris, fin XIVE. siècle.
Texte d'origine	<p>Sauce vert despices broyez tresbien gingembre clo graine et osez du mortier puis broyez percil ou salemonde¹ ozeille marjolaine ou lun ou les deux des quatre et de la mye de pain blanc trempé en vertjus et coulez et rebroyez tresbien puis recoulez et mettez tout ensemble et assavourez de vin aigre</p> <p>Nota que cest bon soutyé² maiz qu'il ny ait pain</p> <p>Nota que pour toutes espices plusieurs ny mectent fors des feuilles de rommarin</p>
Ingrédients	Gingembre, girofle, graines de paradis, persil, oseille et/ou marjolaine, mie de pain blanc, vertjus, vinaigre, romarin en option.
Recette adaptée	<p>Broyer au blender/mixeur</p> <ul style="list-style-type: none"> • le pain détremé de verjus, • une poignée de persil et d'autres herbes à votre goût, • les épices en poudre : 1 cc³ de gingembre, 1/4 de cc de girofle, 1/2 cc de graines (ou poivre noir). <p>Assaisonner d'un peu de vinaigre</p>

© Compagnie de l'Ypocras [creativecommons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) CC BY-NC-ND

1 Sanemonde au goût de girofle dans le Godefroy, dictionnaire d'ancien français :

<http://micmap.org/dicfro/search/dictionnaire-godefroy/sanemonde>

2 Soutyé : nom de la recette suivante « a garder poisson de mer »

3 cc = cuillère à café