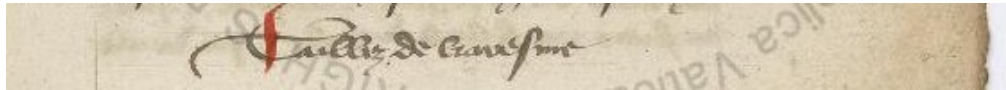


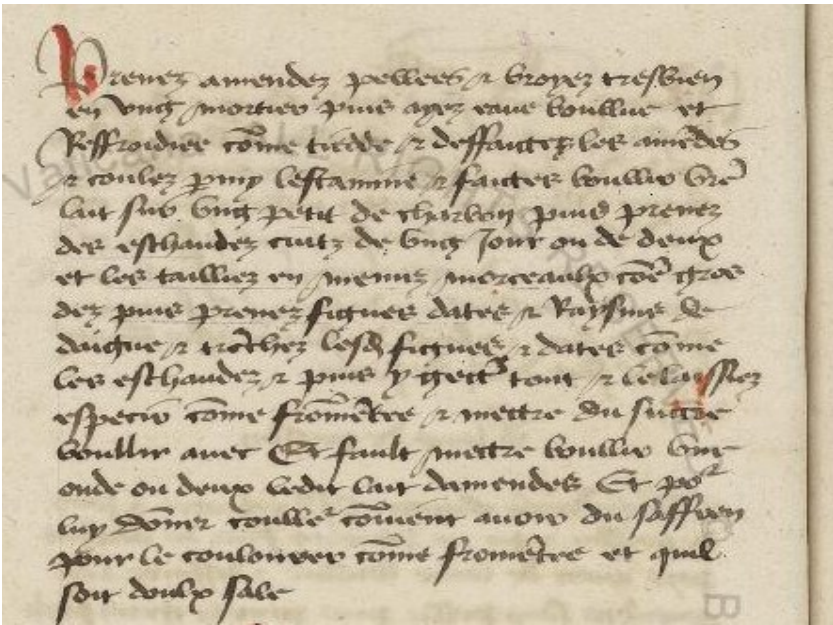


Compagnie de l'Ypocras

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

Taillis de carême



Source	 <p style="text-align: center;">Viandier, Biblioteca Apostolica Vaticana</p>
Texte d'origine	<p>Taillis de karesme Prenez amandez pellees et broyez tres bien en ung mortier, puis ayez eae bouillue et reffroidiee come tiedde et deffaictes les amandes et coulez parmy l'estamine, et faictes boullir vostre lait sur ung petit de charbon, puis prenez des eschaudez cuitz de ung jour ou de deux et les tailliez en menus morceaulx come gros dez, puis prenez figues, dates et raysins de Daigne et trenchez lesdites figues et dates come les eschaudez et puis y gettez tout et le laissez especier come Frômêtee, et mettre du sucre boullir avec, et fault mettre boullir une onde ou deux ledit lait d'amendes, et pour lui donner coulleur convient avoir du saffran pour le coulourer come Fromêtee, et qu'il soit doux salé.</p>
Ingrédients	<p>Lait d'amande, bicuits secs, pain de mie rassis, dates, raisins secs, sucre, safran, sel.</p>

Recette adaptée	<p>Mettre une dizaine de tranches de pain rassis coupées en petits morceaux et quelques biscuits émiettés dans un litre de lait d'amandes.</p> <p><i>C'est une recette pour temps de carême, c'est à dire sans chair animale. On pourrait essayer la même recette avec du lait de vache et des oeufs, mais on perdrait le charme du parfum des amandes.</i></p> <p>Porter à ébullition en mélangeant pour que le pain et les biscuits se dissolvent bien. Ajouter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50g. de sucre de canne, • une demi cuillerée à café de sel, • 150g. de raisins secs, 150g. de figues coupées en morceaux, • un peu de safran (3 filament infusés dans 1/3 d'eau chaude) <p>Cuire très doucement, en remuant, pendant 10-20 minutes pour que la crème épaisse sans attacher.</p> <p>Verser dans un plat creux rectangulaire. Garder au frais.</p> <p><i>On peut aussi mettre le plat à four moyen (180°) pendant 30 minutes.</i></p>
-----------------	--

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



Repas Compagnie du 14 décembre 2007