



Compagnie de l'Ypocras

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

Tartres de pommes

Tartres de pommes despeces p pieces & mises figures

& raisins bien nettoyes & mis parmy les pômes & figures & tout mesle ensemble & y soit mis de loignon frit au beurre ou a luitte & de Vin & le par des pômes broyes & destrêpes de Vin & soient assemblees les autres pômes broyes mises avec le surplus & du saffran dedans vng peu de menues es pices cynamome & gingembre blanc anys & pigurlat qui en aura & soiêt faicte deux grans abasses de paste & toutes les mistions mises ensemble fort broyees a la main sur le paste bien espes de pômes & autres mistions & apres soit mis le couuercle dessus & bien couuerte & doree de saffan & mise au four & fait cuyre.

Viandier 1486 BnF (bas feuillet 34 / haut du feuillet 35)

Texte d'origine	Tartres de pommes despeces par pieces & mises figures -/- & raisins bien nettoyes & mis parmy les pômes & figures & tout mesle ensemble & y soit mis de loignon frit au beurre ou a lhuile & de vin & le par des pômes broyes & destrêpes de vin & soient assemblees les autres pômes broyes mises avec le surplus & du saffran dedans ung peu de menues es pices cynamome & gingembre blanc anys & pigurlat ¹ qui en aura & soiêt faicte deux grans abasses de paste & toutes les mistions mises ensemble fort broyees a la main sur le paste bien espes de pômes & autres mistions & apres soit mis le couuercle dessus & bien couuerte & doree de saffan & mise au four & fait cuyre.
Ingrédients	Pâte brisée, 250g. de figes, 300g. de raisins secs, 6-8 pommes, 2 ou 3 oignons, vin blanc, 3 filaments de safran, 6g. cannelle, 2g. gingembre (épices en poudre).

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

1 Pigurlat : ingrédient totalement inconnu ; nos recherches sont restées vaines...

Recette adaptée

1. Dans un grand bol, verser les raisins secs, couvrir de vin blanc, laisser tremper ; cela peut être fait la veille puis conservé au réfrigérateur
2. Émincer les oignons, les faire frire dans une poêle graissée ; réserver
3. Couper 4-5 pommes et les figues en petits morceaux
4. Râper les 2 ou 3 pommes restantes, les mélanger avec un verre de vin blanc dans une casserole ou un récipient adapté, ajouter le safran, chauffer doucement pour que les filaments de safran infusent bien. Y ajouter les épices ; mélanger
5. Mélanger soigneusement tous ces ingrédients (de 1, à 4,) et verser dans une tourtière garnie de pâte brisée. Si l'appareil obtenu vous semble trop liquide, on peut épaissir avec de la farine de riz. Ce n'est pas dans la recette mais c'est un épaississant connu au moyen-âge (utilisé par exemple dans la compote de prune ou « Erbowle » du « [Forme of cury](#) »). De nouveau, bien mélanger.
6. Avec de la pâte que vous avez conservée (environ 1/3 du tout), former un couvercle assez fin ; le poser sur la tartre (tourte) en pinçant les bords avec le côté. On peut badigeonner la pâte au pinceau avec un jus de safran (1 filament dans de l'eau très chaude, un fond de tasse, laisser infuser).
7. Mettre au four à 180° pendant 45 minutes.



Tartre servie lors de notre repas du 1^{er} mars 2020

