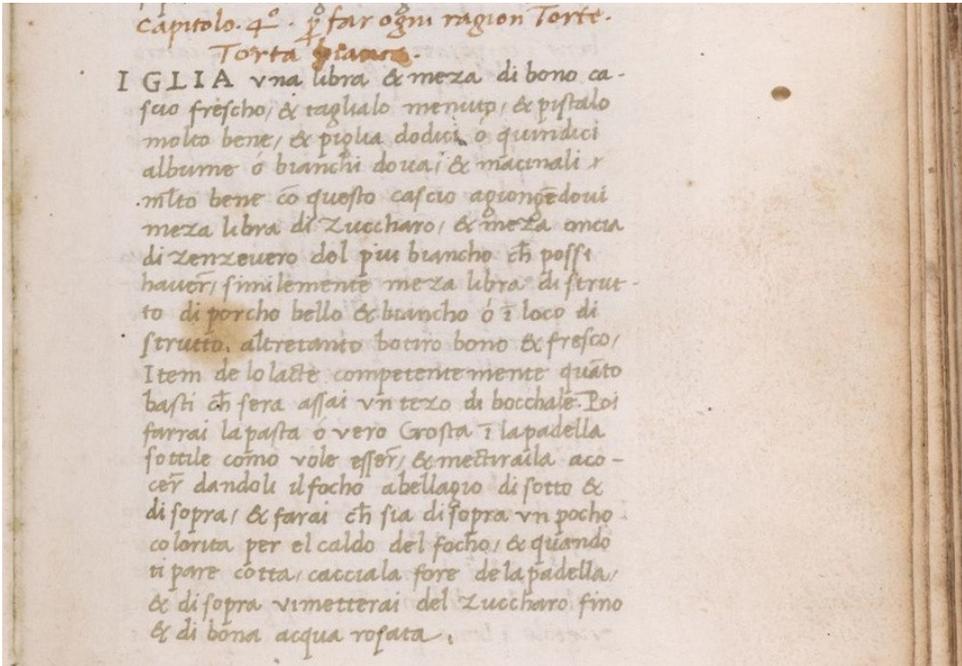




# Compagnie de l'Ypocras

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

## Torta bianca Tarte blanche

<p>Source</p>	 <p><i>Capitolo. 4.º. Per far ogni ragion Torte.</i> <i>Torta bianca.</i> I GLIA vna libra &amp; meza di bono ca- suo fresco, &amp; taglialo menuo, &amp; pistalo molto bene, &amp; piglia dodici, o quindici albumo o bianchi douai &amp; macinali &amp; molto bene co questo cascio agiongiedoui meza libra di Zuccharo, &amp; meza oncia di Zenzouero dol piu biancho ch possi hauer, similmente meza libra di strut- to di porcho bello &amp; biancho o i loco di strutto, altrettanto baciro bono &amp; fresco/ Item de lo latte competetamente quanto basti ch fera assai vn terzo di bocchale. Poi farrai la pasta o vero Crosta i la padella focile como vole esser, &amp; mettrala aco- cer dandoli il focho abellagio di sotto &amp; di sopra, &amp; farai ch sia di sopra vn pocho colorita per el caldo del focho, &amp; quando ti pare cotta, caccia la fore de la padella, &amp; di sopra vi metterai del Zuccharo fino &amp; di bona acqua rosata.</p> <p><b><u>LIBRO DE ARTE COQUINARIA</u></b> Maistre Martino fin XVe Library of Congress, Washington</p>
<p>Texte d'origine, notre traduction au plus près du texte d'origine</p>	<p><b>Chapitre 4 . Pour faire toutes sortes de tartes</b> <b>Tarte blanche</b></p> <p>Prends une livre et demie de bon fromage frais, et coupe-le menu, et pile-le très bien, et prends douze ou quinze (blancs ou) blancs d'oeufs<sup>1</sup> et triture<sup>2</sup> les très bien avec ce fromage, tu auras ajouté une demi-livre de sucre et une demi-once de gingembre le plus blanc que tu as pu trouver, de même avec une demi-livre de saindoux beau et blanc ou à la place du saindoux du bon beurre frais. Pareillement du lait suffisamment autant qu'il en faut ce sera assez avec un tiers de pichet. Puis fais la pâte ou la croûte dans la poêle aussi fine que souhaitée et mets à cuire sur un bon feu en-dessous comme au-dessus et fais en sorte qu'elle soit un peu colorée au-dessus par la chaleur du feu et quand ça te semble cuit, sors la de la poêle et tu mettras dessus du sucre fin et de la bonne eau de rose.</p>

1 Albume o bianchi dova : albumine (blanc d'oeuf) ou blanc d'oeuf... Deux expressions italiennes pour le même ingrédient ! Nous ignorons le pourquoi de ce « doublon ».

2 Il s'agit du verbe macinare, moudre, triturer.



Ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fromage frais<sup>3</sup> : 700 g.</li> <li>• blancs d'oeufs<sup>4</sup> : 7</li> <li>• sucre blanc : 250 g.</li> <li>• gingembre (en poudre) : 16 g.</li> <li>• beurre (ou margarine) : 250 g.</li> <li>• lait : 25 cl.</li> <li>• Eau de rose : 2 cs</li> </ul>	
Recette adaptée	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nous avons utilisé le grand bol de notre batteur-mixeur pour triturer et mélanger les ingrédients ci-dessus listés afin d'obtenir une pâte la plus homogène possible. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le fromage taillé au couteau en petits morceaux et les blancs d'oeufs</li> <li>2. Le sucre, après avoir réservé 2 cs. pour saupoudrer la tarte avant de servir, et le gingembre</li> <li>3. le beurre en pommade (tiédi et ramolli) ou la margarine</li> <li>4. le lait</li> </ol> </li> <li>2. Il reste à foncer un moule à bord haut d'une fine pâte brisée</li> <li>3. Y verser ensuite le mélange d'ingrédients</li> <li>4. Cuisson au four : 220° pendant 1 heure au moins<sup>5</sup>.</li> <li>5. Nous préférons consommer la tarte blanche froide.</li> <li>6. Arroser la tarte de 2 cs. d'eau de rose, puis saupoudrer de sucre.<sup>6</sup></li> </ol>	



3 Tout fromage pas encore affiné. Nous nous en procurons en limite de Brie française en ferme bio : <https://www.lafermesaintecolombe.com/>

4 L'analyse des nombreux ossements prélevés au cours des fouilles au château de Blandy ont permis à notre ostéo-archéologue de confirmer la surprenante petite taille du bétail domestique médiéval. Les œufs auraient eu la taille d'un œuf de poule naine contemporaine. Nous divisons donc par 2 le nombre d'œufs de la recette d'origine.

5 Attention, si Maestro Martino insiste pour que l'on cuise bien en-dessous comme au-dessus, il fait probablement allusion à la cuisson dans une poêle au feu avec un couvercle rempli de braises. Nos fours cuisant de manière très homogène, il faudra veiller au contraire à ne pas trop cuire au-dessus, la tarte risquant de noircir exagérément. Il sera donc utile de la couvrir d'une feuille d'aluminium, et de ne laisser chauffer que la sole, si ce réglage est disponible sur votre four.

6 Nous avons préféré utiliser du sucre glace, en particulier pour le saupoudrage final.

