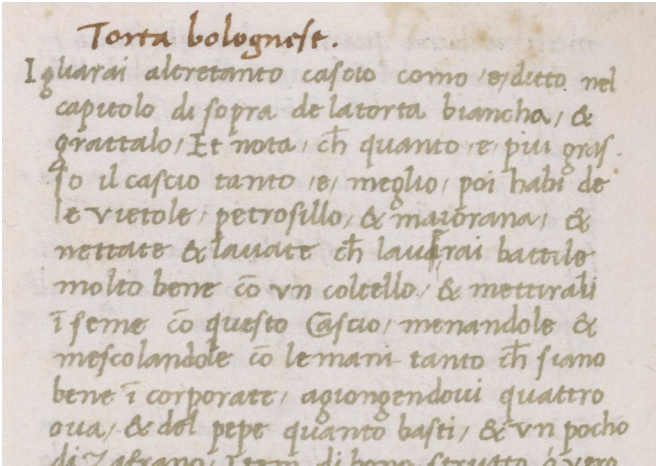


# Compagnie de l'Ypocras

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



## Torta bolognese Tourte bolognese

Ingrédients	<p><b>LIBRO DE ARTE COQUINARIA de Maistre Martino fin XVe</b></p> <p><i>Cliquer ci-dessous pour le manuscrit complet</i></p>  <p><a href="#">Librairie du Congrès des États-Unis</a></p>
Texte d'origine	<p><b>Torta bolognese.</b></p> <p><i>Igliarai altrettanto cascio como e ditto nel / capitolo di sopra de la torta bianca, et grattalo. Et nota che quanto e più gras / so il cascio tanto e meglio; poi habi de le vietole, petrosillo et maiorana et / nettate et lavate che l'avrai, battile molto bene con un coltello, et mittirale / insieme con questo cascio, menandole et mescolandole con le mani tanto che siano / bene incorporate, agiongendoui quattro ova, et del pepe quanto basti, et un pocho / di zafrano, item di bono strutto overo botiro fresco, mescolando et incorporando / tutte queste cose molto bene insieme como ho ditto. Et questo pieno metterai in / una padella con una crosta di sotto et una di sopra, daendoli il focho temperata / mente, et quando metutte queste et quando ti pare che sia meza cot / ta, perche para più bella, con uno roscio do / vo battuto con un pocho di zafrano la / farai gialla. Et acconoscere quando ella e cotta ponera i mente quando lacrosta / di sopra si levarà et alzara in suso, che al lora stara bene et poterala levare dal focho.</i></p> <p>Prends autant de fromage que mentionné dans le chapitre de la Torta bianca (<a href="#">Tarte blanche</a>) et râpe-le. Note que plus le fromage est gras, meilleur il est. Puis prends des blettes, du persil et de la marjolaine, et nettoie et lave, hache-les bien avec un couteau, et mélange avec le fromage, manie et mélange avec les mains jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés, ajoute quatre œufs, et du poivre autant que nécessaire, et un peu de safran, du bon saindoux ou du beurre frais, en mélangeant et en incorporant tout cela bien ensemble comme je le dis. Et tu mettras cette farce dans une poêle avec une croûte en dessous, et une au-dessus, à feu modéré, et quand tu as fait ça et que tu penses que c'est à moitié cuit, pour qu'elle paraisse plus belle, tu la feras jaune avec un jaune d'œuf battu et un peu de safran. Et tu sauras qu'elle est cuite quand la croûte du dessus se soulèvera, alors elle est bonne et tu pourras la retirer du feu.</p>



Ingrédients	Pâte Brisée, 500 g. de tomme râpée, 300 g. de feuilles de blettes, 1 bouquet de persil, 1 cuillère à soupe de feuilles de marjolaine, sinon, 1 cuillère à café d'organ sec (à défaut, de thym), 5 œufs, 8 brins de safran, 50g. de saindoux ou de beurre (ou de margarine).
Recette adaptée	<p>Foncer un moule à tourte (bord haut) avec une pâte Brisée et conserver assez de pâte pour faire le couvercle.</p> <p>Préparer le safran : il est profitable de le laisser infuser dans un demi-verre d'eau tiède.</p> <p>Râper la tome dans un saladier. Y ajouter les herbes hachées au couteau sur la planche, Bien manipuler le tout pour obtenir une belle pâte verte.</p> <p>Battre 4 œufs avec l'infusion de safran, et le beurre (ou le saindoux, ou la margarine) ramolli, saler peu (le fromage est probablement déjà salé) et poivrer. Ajouter ce mélange à votre pâte verte, bien mélanger.</p> <p>Verser le tout sur le fond de pâte à tourte, puis recouvrir avec le reste de pâte Brisée en pinçant bien les bords ensemble. Cela gonflera à la cuisson, donc il est bon de pratiquer une petite cheminée au centre de la tourte.</p> <p>Mettre 15 minutes à four chaud. Retirer alors la tourte du four et badigeonner la croûte au pinceau avec le jaune de l'œuf restant.</p> <p>Remettre au four à chaleur tournante 45 minutes à 180°</p> <p>Nous l'avons laissé refroidir dans le four entrouvert puis conservé au réfrigérateur.</p> <p>La tourte fut servie à température ambiante le lendemain. Joli succès...</p>