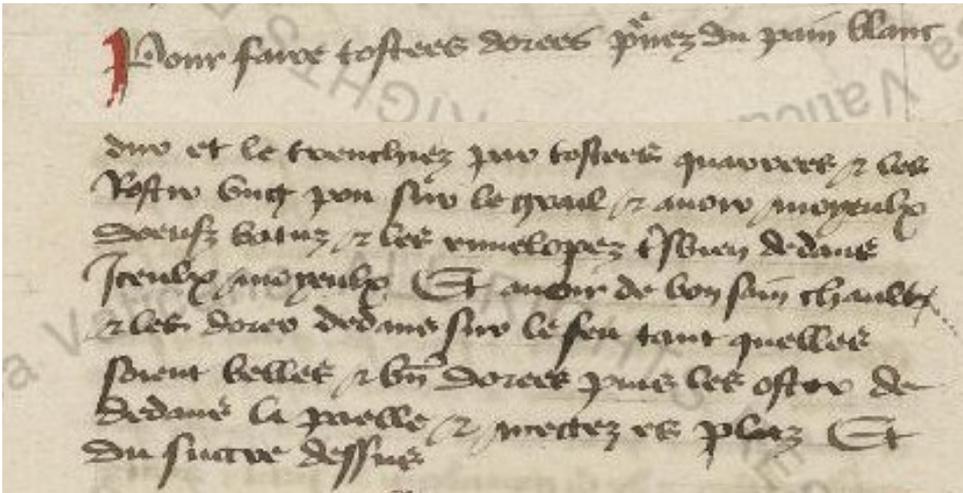




Compagnie de l'Ypocras

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

Tostées dorées

Source	<p>Viandier de Taillevent, bibliothèque vaticane, XVe. siècle. (consulter notre bibliographie)</p> 
Texte d'origine	<p>Pour faire Tostees dorees prenez du pain blanc dur et le trenchiez par tostes quarres et les rostir ung pou sur le grail et avoir moyeux d'oeufz batuz et les envelopez tres bien dedans iceulx moyeux et avoir de bon sain chault et les dorer dedans sur le feu tant qu'elles soient belle et bien dorees et puis les oster de dedans la paille et mettez es platz et du sucre dessus.</p>
Ingrédients	<p>Pain, jaunes d'œufs, sucre.</p>
Recette adaptée	<p><i>On pourrait appeler cela aujourd'hui du pain perdu, ou des « french toasts ».</i> <i>Noter que la toste, tranche de pain légèrement grillée, est bien un mot français.</i> <i>Variante de la « Soupe dorée » du Forme of cury, la soupe étant une tranche de pain.</i> Au grille-pain, toster des tranches de pain blanc, pain de mie, ou pain de campagne. On peut les retailler pour obtenir des pièces carrées. Battre des jaunes d'œufs et en enduire les tostes en les y plongeant. Faire chauffer du saindoux (ou de l'huile) dans une poêle, et y faire bien dorer les tostes sur chaque face. Présenter sur un plat et saupoudrer de sucre.</p>