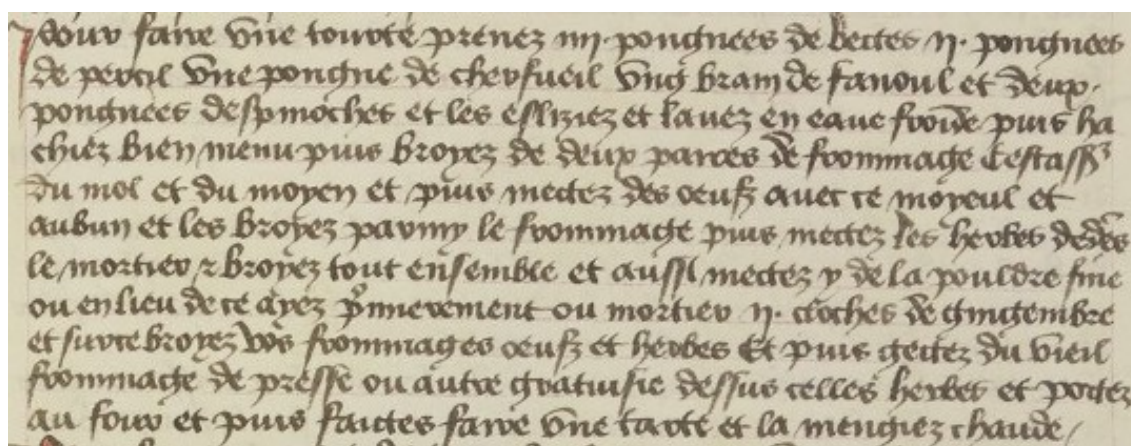




Compagnie de l'Ypocras

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

Tourte aux herbes¹ Flan vert²



Manuscrit du Mesnagier de Paris <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10501679k/f323.item>

Source	Mesnagier de Paris , fin XIVe. siècle. Viandier de Taillevent , Bibliothèque Mazarine
Texte d'origine	Pour faire une tourte prenez iiii pongnees de bectes ii pongnees de percil une pongne de chervueil un brain de fanoul et deux pongnees despinoches et les esliziez et lavez en eaue froide puis ha chiez bien menu puis broyez de deux paires de frommage cestas [? ³] du mol et du moyen et puis mettez des oeufz avec ce moyeul et aubun et les broyez parmy le frommage puis mettez les herbes dedens le mortier broyez tout ensemble et ausss mettez y de la pouldre fine ou en lieu de ce ayez premierement ou mortier ii cloches de gingembre et surce broyez les frommages oeufz et herbes Et puis gectez du vieil frommage de presse ou autre gratuisié dessus celles herbes et portez au four et puis faictes faire une tarte et la mangiez chaude
Ingrédients	Bettes 4 p ⁴ , persil 2 p, cerfeuil 1 p, fenouil 1 brin, épinard 2 p, 6 œufs, 200g. de fromage « mol » genre tome pour aligot, 200g. de fromage râpé (comté, parmesan, etc.), 3 g. de pouldre fine , 2g. de gingembre, pâte à tarte (brisée). Le Viandier ajoute menthe et basilic.

© Compagnie de l'Ypocras [creative commons](#) CC BY-NC-ND

1 Citée par Scully p.232. Le manuscrit Viandier de la Bibliothèque Mazarine n'est pas accessible en ligne.
<http://www.calames.abes.fr/pub/mazarine.aspx#details?id=MAZC11270>

2 Cité par les auteurs de « Gastronomie au Moyen-Âge, 150 recettes de France et d'Italie »

3 Nos compétences en paléographie sont... modestes :- (« c'est à savoir » d'après le texte du Livre de Poche

4 p = poignée



Notre tarte aux herbes : nous l'avons faite en tourte, avec une pâte fine au dessus. Choix personnel... (la recette du viandier mazarine préconise des jaunes d'œufs sur le dessus à dorer en fin de cuisson). Notre souci, à chaque fois, a été d'obtenir un appareil qui reste homogène sans faire appel à des solutions anachroniques. N'est pas excellent cuisinier qui veut...

Recette adaptée

Préparer un moule à tarte et y poser la pâte comme vous en avez l'habitude.

L'appareil : laver et bien essuyer les herbes, les hacher très fin, éventuellement au blender-mixeur. Verser dans un saladier avec les œufs battus et les fromages râpés et les épices ; bien mélanger. Saler à votre goût. Verser sur le fond de tarte et mettre au four 1 heure à 180°

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