

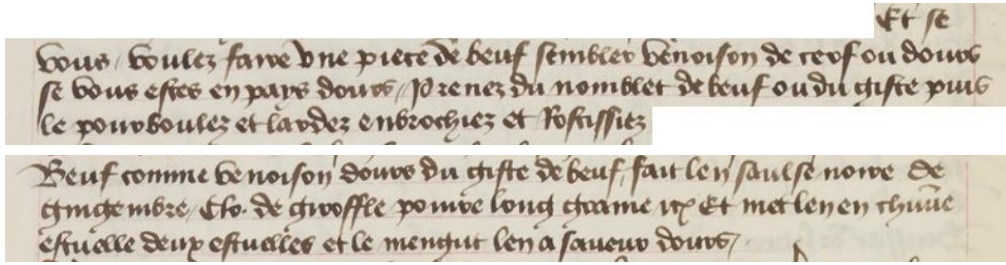


Compagnie de l'Ypocras

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

Venaison d'ours en saulce noire

(Bœuf comme)

Source	 <p><i>Et se vous voulez faire une piece de beuf sembler venison de cerf ou dours se vous estes en pays dours prenez du nomblet de beuf ou du giste puis le pourboutez et lardez enbrochiez et rostissiez</i></p> <p><i>Beuf comme venison dours du giste de beuf fait len saulse noire de gingembre clo de girofle poivre long graine etc et met len en chascune escuelle deux escuelles et le mengut len a saveur dours</i></p> <p>Le mesnagier de Paris</p>
Texte d'origine	<p>Et si vous voulez faire une piece de beuf sembler venison de cerf ou dours si vous estes en pays dours prenez du nomblet de bœuf ou du giste puis le pourboutez et lardez enbrochiez et rostissiez</p> <p>Beuf comme venison dours du giste de beuf fait len saulse noire de gingembre clo de girofle poivre long graine etc et met len en chascune escuelle deux escuelles et le mengut len a saveur dours</p>
Ingrédients	<p>Rôti. Gîte et/ou longe de bœuf, bardes de lard. Sauce. Pain très grillé, vinaigre, épices en poudre : gingembre, girofle, cannelle, muscade. Poivre long, graines de paradis.</p>
Recette adaptée	<p>Le Mesnagier de Paris ne détaille pas la fabrication de la saulce noire, qu'on trouve par ailleurs dans le Livre fort excellent de cuisine. En rassemblant les données de ces deux ouvrages, nous allons pouvoir retrouver l'art médiéval de faire passer du bœuf pour de l'ours !</p> <p>Le rôti.</p> <ol style="list-style-type: none">1. La pièce de bœuf doit être plongée dans l'eau bouillante, un certain temps... Nous optons, comme dans d'autres recettes, pour une trentaine de secondes.2. Égoutter la viande et la barder. Deux bandes de lard gras, de part et d'autre du rôti seront tenues par de la ficelle de boucher.3. Mettre au four ou en broche à 180° pendant 30 minutes.4. Tenir le rôti au chaud et récupérer les jus de la lèche-frite, en déglacant avec une cs. de vinaigre pour la <u>saulce noire</u>5. Servir tranché et couvert de saulce noire bien chaude.

