



Compagnie de l'Ypocras

<http://www.ypocras.net>

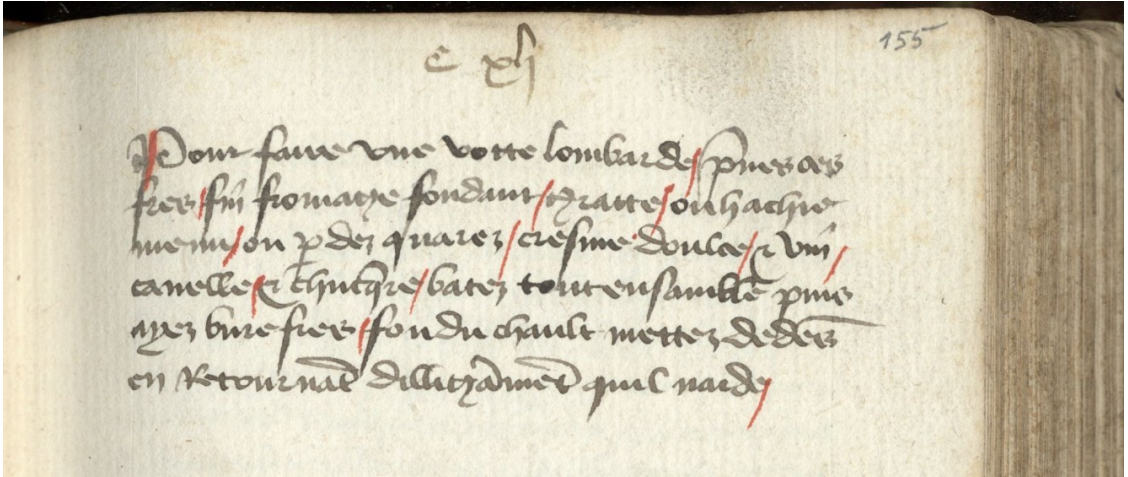
1 rue de la fontaine

77115 Blandy

compagnie@ypocras.net

Votte lombarde

Omelette au fromage

Source	 <i>Donc faire une votte lombarde. Prenez frais fin fromage fondant, râpé, ou haché menu, ou en dés carrés, cresse douce, et vin, cannelle, et sucre, battez tout ensemble puis ayez beurre frais, fondu chaud mettez dedans en retournant diligemment qu'il n'arde</i> <i>Le Vivendier, Universitätsbibliothek Kassel</i>
Texte d'origine	pour faire une votte ¹ lombarde, prenez des œufs frais, fin fromage fondant, râpé, ou haché menu, ou en dés carrés, cresse douce, et vin, cannelle, et sucre, battez tout ensemble puis ayez beurre frais, fondu chaud mettez dedans en retournant diligemment qu'il n'arde ²
Ingrédients	4 œufs 250 g. de fromage. À Blandy, nous utiliserons du Brie 10 cl de crème fraîche 10cl de vin blanc 1 cc de sucre en poudre 1 cc rase de cannelle 1 noix de beurre ou margarine
Recette adaptée	1. Il faut battre les œufs en omelette dans un saladier 2. Couper le fromage en petits morceaux, le faire fondre doucement au micro- onde, puis verser dans l'omelette. Battre au fouet. 3. Ajouter la crème, le vin, le sucre et la cannelle. Battre de nouveau 4. Sel et poivre à votre goût ; attention, le fromage est déjà salé. 5. Faire fondre le beurre dans une poêle sur feu moyen, versez le contenu du saladier dans la poêle. laisser cuire 6. Retourner la votte pour cuire l'autre face.

1 Mon père vosgien m'a parlé des vôtes de son enfance, sorte de crêpes épaisses. Le terme est utilisé en Lorraine, Ardennes, Champagne, Wallonie.

2 qu'il n'arde, pour qu'il ne brûle pas. Verbe ardre, brûler (→ ardent, ardeur, etc.)



La Votte lombarde

Le fromage comme le Brie ne fond pas complètement et se fige de nouveau au contact d'un autre ingrédient froid (crème, vin...). Mais la votte, bien battue verra sa texture s'homogénéiser dans la chaleur de la poêle.

Servie au cours d'un récent repas de la Compagnie (février 2025), elle a été appréciée par tous les convives.