

RECETTE DE CUISINE ANTIQUE

Patina de poires d'Apicius

« Faites cuire les poires à l'eau et otez-en le cœur ; écrasez-les avec du poivre, du cumin, du miel, du vin paillé, du garum et un peu d'huile. Ajoutez les œufs pour faire une patina, saupoudrez de poivre et servez » – Apicius, gastronome (I^{er} s. ap. J.-C.).

LES INGRÉDIENTS :



1kg de poires



Poivre



1 cuillère à café de nuoc-mâm (*garum*) ou un peu de sel



1 cuillère à soupe d'huile



1 demi-cuillère à café de cumin



6 œufs



4 cuillères à soupe de miel



1 verre de vin blanc doux type muscat

LA RECETTE PAR ÉTAPES :

1. Epluche 1kg de poires, coupe les en deux et enlève le cœur, puis fais les cuire avec un verre de vin blanc doux type muscat (l'alcool s'évapore avec la cuisson).
2. Ajoute 4 cuillères à soupe de miel, 1 cuillère à café de nuoc-mâm, une sauce salée à base de poisson qui ressemble au *garum* antique (ou une pincée de sel), et 1 demi-cuillère à café de cumin moulu.
3. Couvre et laisse cuire à feu doux jusqu'à ce que les poires aient une apparence compotée. Pendant ce temps, huile un moule à gâteau.
4. Dans un bol, bats les 6 œufs et ajoute les aux poires compotées que tu auras préalablement un peu écrasées. Ajoute à cela une pincée de poivre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
5. Verse ta préparation dans un moule à gâteau, et enfourne pendant 40min environ à 200°C.
6. Lorsque le dessus est bien gratiné, sort ta patina du four et saupoudre la de poivre (ou pas) avant de la laisser refroidir.

Tu peux déguster !

