

# RECETTE DE CUISINE ANTIQUE

## Savillum (cheesecake antique)

« Manière de le faire. Mélangez exactement une demi-livre de farine, deux livres et demi de fromages, trois onces de miel, comme pour le libum, et ajoutez un oeuf. Frottez d'huile un plat de terre, dans lequel vous déposerez tous vos ingrédients préalablement mélangés. Fermez le vase avec son couvercle, et tâchez que la cuisson pénètre jusqu'au centre du gâteau; c'est là qu'il a le plus d'épaisseur. Aussitôt qu'il est cuit retirez-le du plat, enduisez-le d'huile, saupoudrez-le de pavots, remettez-le quelque temps sous le couvercle, retirez-le sur le plat avec des cuillères.» – Caton l'Ancien, politicien, écrivain et militaire romain, dans *De re rustica* LXXXIV.

### LES INGRÉDIENTS :



500g de ricotta  
(ou brousse)



180g  
de miel



1 citron  
non traité



125g  
de farine



Quelques graines  
de pavot



2 œufs



5 gouttes de  
nuoc-mâm (*garum*)  
ou un peu de sel

### LA RECETTE PAR ÉTAPES :

1. Mélange la ricotta et la farine puis ajoute les œufs et 150g de miel et les gouttes de nuoc-mâm ou la pincée de sel si tu n'es pas très aventureux.
2. Ajoute le zeste d'un citron finement râpé et le jus du citron : il s'agit d'une entorse à la recette romaine puisque les citrons n'étaient disponibles qu'en Chine et qu'ils ne figuraient pas dans les recettes romaines, mais... c'est très bon avec !
3. Huile un plat à four avant d'y verser la pâte, couvre avec un plat en terre (ou une feuille d'aluminium) et faite cuire 40 min.
4. Sors du four ton gâteau, ajoute le restant de miel et saupoudre de graines de pavot puis enfourne encore 10 min.
5. Vérifie que le centre du gâteau est bien cuit, et ajoute éventuellement quelques minutes de cuisson.

Tu peux déguster !