



ANTHOLOGIE - UN MENU DE RÉVEILLON ANTIQUE CONCOCTÉ PAR APICIUS

23 Décembre 2020

*Apicius consacre tout un chapitre de son **Art culinaire**, intitulé "Le cuisinier voluptueux", aux plats les plus exquis et les plus luxueux de son temps. Il nous réserve quelques surprises qui raviront peut-être les plus audacieux... Vous trouverez également du foie gras dans son manuel (mais pas de sushis).*

ESTOMAC DE PORC

Videz-le parfaitement, lavez-le au vinaigre salé, puis à l'eau, et remplissez-le de la farce suivante: mélangez de la viande de porc battue et pilée avec trois cervelles dénervées et des œufs crus, à quoi vous ajouterez des pignons et du poivre en grains, et travaillez avec la sauce suivante: pilez du poivre, de la livèche, du silphium, de l'anis, du gingembre, un peu de rue, du garum de la meilleure qualité et un peu d'huile. Remplissez l'estomac en laissant de la place pour qu'il n'éclate pas à la

cuisson. Fermez les deux bouts avec un hâtelet et plongez dans une marmite d'eau bouillante. Retirez et piquez avec une aiguille pour empêcher de crever. Retirez à mi-cuisson et suspendez à la fumée pour qu'il se colore, puis faites-le à nouveau bouillir jusqu'à cuisson complète, avec ensuite du garum, du vin pur et un peu d'huile. Ouvrez avec un couteau et servez avec du garum et de la livèche.

RECETTE D'ESTOMAC RÔTI

Roulez-le dans le son, puis mettez-le dans la saumure et faites cuire ainsi.

VULVES DE TRUIES, VULVES DE TRUIES STÉRILES

Mouillez du laser de Cyrénaïque ou parthe avec du vinaigre et du garum, et servez.

POUR LES VULVES DE TRUIES ET LES VULVES DE TRUIES STÉRILES

Poivre, graine de céleri, menthe sèche, racine de laser, miel, vinaigre et garum.

TÉTINES

Faites bouillir les tétines, attachez-les avec des hâtelets de roseau, saupoudrez-les de sel et mettez-les au four ou au gril. Faites griller légèrement. Pilez du poivre, de la livèche, du garum, mouillez de vin pur et de vin paillé, liez à la fécule et versez sur les tétines.

TÉTINES FARCIES : On pile du poivre, du carvi, des oursins salés, on coud et on fait cuire ainsi. On mange avec de l'hallec et de la moutarde.

FOIE GRAS

GARUM AU VIN POUR LE FOIE GRAS : Poivre, thym, livèche, garum, un peu de vin et de l'huile.

ÉPAULE DE PORC AVEC DES PETITS PAINS AU MOÛT

Faites cuire à l'eau une épaule avec deux livres d'orge et vingt-cinq figes sèches. Quand elle sera cuite, parez la chair, faites brûler la graisse au-dessus d'un réchaud ardent et enduisez l'épaule de miel — ou faites-la passer au four et enduisez-la aussi de miel.

ESCARGOTS

ESCARGOTS ENGRAISSÉS AU LAIT : Prenez des escargots, nettoyez-les et enlevez la membrane pour qu'ils puissent sortir. Mettez dans un récipient du lait avec du sel pendant un jour, et seulement du lait les jours suivants, et nettoyez leurs saletés toutes les heures. Quand ils auront engraisé au point de ne pouvoir rentrer dans leur coquille,... et faites-les frire à l'huile. Arrosez de garum au vin. De la même façon, on peut aussi les engraisser à la bouillie.

Tags :

Anthologie
