

Patina de poires / Patina de piris

Prendre un kilo de poires, les éplucher, les partager en deux. Retirer la queue, évider l'intérieur pour éliminer les pépins et découper en petits dés.

Disposer les poires dans une casserole avec un demi-verre de vin très doux (muscat ou porto), 4 cuillères à soupe de miel, une cuillère à soupe de garum (facultatif, mais si vous voulez rester fidèle à la recette d'Apicius, le garum était une sauce qui ressemblait un peu à l'actuel Nuoc Nam asiatique).

Ajouter 2 cuillères à soupe de cumin en poudre et poivrer (ça c'est vraiment romain !!! Remplacer le tout par 3 cuillères à café de canelle, si vous voulez un dessert plus en accord avec notre palais moderne). Cuire jusqu'à ce que les poires deviennent tendres.

Retirer du feu, laisser tiédir. Mélanger le tout dans un bol avec six oeufs. Verser la préparation dans un plat à gratin préalablement beurré ou huilé (huile d'olive, évidemment !). Mettre au four (préchauffé à 220 degrés environ) durant une quarantaine de minutes. Servir froid de préférence.

Recette Dulcia

Couper en quatre une tranche de pain de mie, impregnez légèrement les morceaux dans le lait. Puis mettez-les au four jusqu'à qu'ils soient bien dorés. Lorsqu'ils sont dorés, retirez-les du four et tartinez-les de miel.