

Poulet à la Varda

Faites cuire un poulet dans un mélange de garum, d'huile et de vin, auquel on ajoute un bouquet de poireaux, coriandre et sarriette. Quant il est cuit, pilez du poivre et deux cyathes de pignons, mouillez du jus de cuisson (retirez les bouquets), travaillez avec du lait. Versez cette préparation sur le poulet et faites bouillir. Liez avec des blancs d'œufs écrasés, dressez sur un plat et arrosez de la sauce indiquée ci-dessus.

On l'appelle sauce blanche (Apicius 247)

Utilisez du vin blanc et n'hésitez pas à poivrez abondamment.

Pullus vardanus

Pullum coques iure hoc : liquamine, oleo, vino (cui mittis) fasciculum porri, coriandri, satureiae. Cum coctus fuerit, teres piper, nucleos ciatos duos et ius de suo sibi suffundis (et fasciculos proicies), lac temperas. Et reexinanes mortarium supra pullum, ut ferveat. Obligas eundem albamentis ovorum tritis, ponis in lance et iure supra scripto perfundis. Hoc ius candidum appellatur.

Ofellae

Faites bien frire les morceaux de façon à ce qu'ils soient presque grillés. Prenez un ciathe d'excellent garum, un d'eau, un de vinaigre et un d'huile, mélangez et versez dans un plat de terre, faites frire et servez.

Coupez du filet mignon de porc en morceaux de la grosseur d'une prune et faites-les revenir dans de l'huile d'olive. Laissez cuire pendant 30 minutes avec l'assaisonnement.

Ofellae

Recte friguntur ut paene assae reddantur. Liquaminis, summi ciatum, aquae ciatum, aceti ciatum, olei ciatum. Simul mixtis et immisis in patellam fictilem, frigis et inferes.

Minutal d'abricots

Mettez dans une cocotte de l'huile, du garum, du vin, émincez de l'oignon sec d'Ascalon, coupez en dés de la palette de porc cuite. La cuisson terminée, pilez du poivre, du cumin, de la menthe, de l'aneth, versez du miel du garum, du vin, un peu de vinaigre, du jus de cuisson et travaillez. Mettez des abricots dénoyautés, faites-les bouillir jusqu'à complète cuisson. Liez avec de la pâte émietée, saupoudrez de poivre et servez (Apicius 170) Ici la pâte (farine, eau, sel) émietté finement est ajoutée en fin de cuisson afin d'épaissir la sauce.

Minutal ex praecoquiis

Adicies in caccabo oleum, liquamen, vinum, concides cepam Ascaloniam aridam, spatulam porcinam coctam tesselatim concides. His omnibus coctis teres piper, cuminum, mentam siccam, anetum, suffundis mel, liquamen, passum, acetum, suffundis mel, liquamen, passum, acetum modice, ius de suo sibi, temperabis. Praecoquia enucleata mittis, facies ut ferveant, donec percoquantur. Tractam confringes, ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

Patina de poires

Faites cuire les poires à l'eau et ôtez-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 162) La patina se cuit au four moyen pendant 40 minutes environ.

Patina de piris

Pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico. Ovis missis patinam facies, piper super aspargis et inferes.

Patina de laitues

Pilez des tiges de laitues avec du poivre, du garum, du carénum, de l'eau et de l'huile. Faites cuire, liez avec des œufs, saupoudrez de poivre et servez (Apicius 130). Faites cuire à four moyen avant de servir !

Patina de lactucae

Tyrsum lactucae teres cum pipere, liquamine, careno, aqua, oleo. Coques, ovis obligabis, piper asparges et inferes.

Pain grillé au miel

Prenez d'excellent petits pains au moût d'Afrique, raclez la croûte et faites-les tremper dans le lait. Quand ils seront imbibés, mettez-les au four doux sans qu'ils ne sèchent. Retirez-les chauds, arrosez-les chauds, arrosez-les de miel et piquez-les pour qu'ils s'imprègnent. Saupoudrez-les de poivre et servez (Apicius 297). A défaut de petits pains au moût, des tranches de pain de mie ou de pain brioché conviendront.

Dulcia

Musteos Afros optimos rades et in lacte infundis. Cum biberint, in furnum mittis, ne arescant, modice. Eximes eos calidos, melle perfundis, melle perfundis, compugnis ut bibant. Piper aspergis et inferes.

Boulettes

Faites ainsi les boulettes : mélangez de la même façon fromage et semoule ; faites-en des boules de la grosseur que vous voudrez. Dans un chaudron de cuivre chaud, mettez de la graisse ; faites frire, une à une ou deux par deux, et retournez fréquemment avec deux baguettes ; une fois frites, retirez-les, enduisez-les de miel, saupoudrez de pavot et servez (Caton 79). Vous pouvez utiliser du fromage frais, mais de la brousse de brebis fraîche convient mieux. Vous pouvez remplacer les graines de pavot par des graines de sésame.

Globi

Globos sic facito : caseum cum alica ad eundem modum misceto : inde quantos voles facere facito. In aeneum caldum unguen indito ; singulos aut binos coquito versatoque crebro duabus rudibus ; coctos eximito, eos melle unguito, papaver infriato, ita ponito.

Lièvre aux épices

Faites-le cuire dans du vin, du garum, de l'eau, un peu de moutarde, de l'aneth et un poireau avec sa chevelure. Quand il est cuit, préparez l'assaisonnement suivant : poivre, sarriette, une rouelle d'oignons, dattes, deux pruneaux de Damas, vin, garum, carénum et un peu d'huile. Liez à la fécule et faites bouillir légèrement. Versez la sauce sur lièvre dans son plat (Apicius 396).