

1ère assiette TOURTE PARMESANE DE POISSON

Ôter la peau, les arêtes de carpe et brochet. Mettre à cuire et hacher menu. Prendre des raisins épépinés, des dattes, des figues, des prunes et des pignons. Tailler en dés, rincer au vin blanc, incorporer au poisson. Y ajouter persil, marjolaine, sauge hâchée fin, et mettant plus de persil que du reste. Dans une poêle huilée, verser cette farce et faire cuire. Préparer un lait d'amande en mélangeant amandes en poudre et eau, filtrer et ajouter de l'amidon. Ajouter au lait les épices : gingembre blanc, maniguette, poivre, safran, girofle, sucre en poudre, sel. Incorporer à la farce. Cuire de beaux tronçons d'anguille d'abord dans l'eau puis ensuite les frire. Étaler une pâte brisée (appelée « nieule ») dans un moule en laissant un rebord. Garnir de farce en parsemant de tronçons d'anguille sans les accoler. Couvrir de pâte et enfourner.

2ème assiette SAUPIQUET

"Pour le fait du saupiquet pour mettre sur le conin, selon la quantité que l'on en fera prennent deux onnions et les taillés prin, et prennent de bel lart de porc et fondre et souffriré vostre onnions, et pource que il ne se crement en souffrizant si mettés en uny pou de bouillon dedans ; et puis y mettés du vin blanc a grant foyson selon la quantité du saupiquet que voudré faire pour lesditz conins; et prennent vostres espices, son gingibre, gramme, uny pou de poyvre qui ne passe point, et du saffran pour luy donner couleur; et aguste le de vin auzé si pour mesure qu'il ne soit pas trop poingnant ne pou ; de sel ausoy." Faire dorer les morceaux de lièvre dans l'huile et faire cuire à feu doux. Faire fondre lardons et oignons émincés. Ajouter vin blanc et bouillon délayé dans l'eau. Cuire à feu doux. Ajouter gingembre, poivre, safran, vinaigre et sel.

Morée de navets pommes et châtaignes

500 gr de navets raves, 500 gr de pommes, 300 gr de châtaignes épluchées, miel, sel, poivre cannelle muscade et beurre. Cuire à l'eau les navets les pommes en petits dés avec les châtaignes concassées. Mijoter l'ensemble avec le beurre le miel les épices et un peu d'eau de cuisson.

3ème assiette GRAVEE DE FAISAN SAUCE CAMELINE

La gravée, qui commence par rissoler les viandes puis cuire en cocotte, s'adapte bien au gibier, dont les viandes sont souvent dures. 1 faisan, bouillon de volaille ou de pot au feu, une belle tranche de lard frais ou salé, sarriette, persil, thym, laurier. Une cuillère à soupe de miel, sel.

Cuire le faisan au four, après l'avoir salé. Découpé le faisan, déglacer la cocotte avec le bouillon. Remettre la viande dans la cocotte, ajouter le lard coupé avec les herbes attachées. Cuire et ajouter le miel au dernier moment. Servez chaque morceau de faisan sur une tranche de pain grillé, déposez les lardons et versez la sauce cameline au dernier moment. Complétez de navets en compote.

 Sauce Cameline Cette sauce est brune, de la couleur de la robe du chameau, camelus, d'où son nom. La sauce cameline est incontournable au moyen âge dans les familles aisées, car riche en épices.

3 tranches de pain blanc, 25cl d'eau, une cuillerée à café de gingembre, une cuillère à café de cannelle poudre, safran, une cuillère à café de muscade, 25 cl de vin rouge, 10 cl de verjus ou vinaigre de cidre, sucre, sel, poivre.

Tremper le pain émietté dans l'eau froide. Quand il est bien imbibé, broyez-le au mixer. Par ailleurs, mélangez dans un bol toutes les poudres d'épices. Délayez-les avec le vin. Mélangez dans une casserole, le pain broyé avec le vinaigre, réduire en bouillie avec le vin d'épices. Portez à ébullition sur le feu, en remuant tout le temps. Quand le mélange est onctueux, ajoutez la cuillère de sucre roux, salez.



4ème assiette BROUET D'ALLEMAGNE DE CHAPON

Fendre les poulets en quartiers. Découper de l'agneau à proportion. Faire un bouillon de bœuf. Faire fondre du saindoux et y frire le chevreau et le poulet avec du lard et des oignons hachés finement. Broyer des amandes, y ajouter le bouillon, du vin blanc et du verjus. Y ajouter « en tempérance » du gingembre blanc, de la maniguette, du poivre, de la noix muscade et en moindre quantité girofle, macis et safran pour la couleur. Mettre aussi un peu d'épices sur la viande qui cuit. Ajouter du sucre. Quand la viande est cuite, la dresser dans un plat et mettre le bouillon dessus.

5ème assiette ÉPAULES D'AGNEAU VERDELETES

Embrocher les épaules. Mettre des os à moelle de bœuf à bouillir. Lorsque les épaules cuisent au feu, essuyer l'eau et recueillir le sang à mêler avec le bouillon de bœuf. Dégraisser le jus. Y incorporer cannelle, gingembre, maniguette et girofle. Ajoutez du vin et du vinaigre, du sel et du sucre. Faire bouillir l'ensemble. Verser la sauce sur les épaules.

6ème assiette VENAISON DE CERF

Un rôti de cuissot de cerf, 200 gr de poitrine fumée, 4 oignons, beurre, muscade, cannelle, cumin, poivre, graines de cardamome, thym, vin rouge, et pain blanc, sel.

Piquer la pièce de cerf de lardons, le rôtir avec les oignons, dans cocotte au beurre. Finir la cuisson avec le vin rouge et les épices, et épaissir la sauce avec le pain au dernier moment sans la viande.

Purée de fèves

2 kg de fèves, 2 oignons, beurre, une dizaine de figues, 2 pommes, feuilles de sauge, sel. Cuire les fèves à l'eau et les égoutter. Frire les oignons en lamelles dans le beurre, ajoutez les figues et les pommes coupées en petits dés. Ajouter la sauge, dorer l'ensemble puis compléter avec les fèves réduite en purée. Assaisonnez.

7ème assiette Desserte FROMAGE

Boutehors Issue de table

FLAN AU LAIT D'AMANDE

Mélanger lait et amandes broyées. Filtrer et récupérer le lait d'amande. Dissoudre du sucre dans le lait d'amande. Mélanger cette préparation avec de l'amidon. Y ajouter du safran pour la couleur. Faire une pâte brisée. La mettre dans des moules et mettre à cuire « pour la raidir ». Y verser la préparation, et remettre cuire

EMPLUMEUS DE POMMES

Éplucher les pommes, les épépinier. Les découper et les mettre à cuire dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les réserver. Prendre des amandes à proportion, les réduire en poudre et mélanger au jus de cuisson pour en faire un lait épais. Ajouter les pommes coupées en petits cubes. Remettre à bouillir le tout avec un peu de sel, y ajouter du sucre. Servir froid.

"SOUVENIR DES CROISADES"

Salade de fruits, crème au vin