



## Les recettes secrètes de Drako

Bravo, tu les as trouvées ! Demande à un adulte de t'aider à préparer un bon repas médiéval et remplace le vin par du jus de raisin. Miam, miam !

### Recette de crozets (tirée de l'ancien livre *Liber de coquina* du XIII<sup>e</sup> siècle, en latin)

« ad lasanas, accipe pastam fermentatam et fac tortellum ita tenuem sicut poteris. Deinde, diuide eum per partes quadratas ad quantitatem trium digitorum. Postea, habeas aquam bullientem salsatam, et pone ibi ad coquendum predictas lasanas. Et quando erunt fortiter decocte, accipe caseum grattatum.

Eodem modo fiunt croseti, et de eadem pasta, nisi quod sint formati rotundi et oblongi ad quantitatem unius pollicis; et cum digito sunt concauati. Est tamen sciendum quod, tam in lasanis quam in crosetis, debet poni magna quantitas casei grattati. »



Pour faire des lasagnes, prenez de la pâte levée [400g de farine blanche, une pincée de sel, 80g de sucre, 1 cube de levure de boulanger, 80g de beurre, 1,5 dl de lait tiède et 1 œuf battu] et faites un *tortellum* (une abaisse) aussi mince que possible. Ensuite découpez-la en carrés d'une dimension de trois doigts. Puis ayez de l'eau bouillante salée et faites-y cuire les lasagnes susdites. Et quand elles sont fort cuites, ajoutez du fromage râpé.

De la même manière sont faits les crozets, et de la même pâte, si ce n'est qu'ils sont de forme ronde, et longs d'un pouce ; et ils sont creusés avec les doigts.

*Aujourd'hui, les crozets savoyards ont toujours la même forme, les crozets provençaux sont carrés et faits à base de farine de sarazin. La version italienne n'est autre que les fameuses orechiette.*



### Recette de l'hypocras (tirée du *Viandier de Taillevent* du XV<sup>e</sup> siècle, en français ancien)

« Pour faire une pinte d'hypocras, il faut troys tresseaux synamome fine et pares, ung tresseau de mesche ou deux qui veult, demy tresseau de girofle et graine, de sucre fin six onces ; et mettés en pouldre, et la fault mettre en ung couleur avec le vin, et le pot dessoubz, et le passés tant soit coulé, et tant plus est passé mieux vault, mais que il ne soit pas esventé. »

Pour faire près une pinte [0,9l] d'hypocras, il faut trois bâtons de cannelle fine et pelée, une once [28g] ou deux pour ceux qui le veulent de gingembre, la moitié d'une once de girofle et de graine [de Paradis = maniguette ; peut être remplacé par de la cardamome], six onces de sucre fin ; mélanger cette poudre et mettez-la dans une passoire, avec un pot dessous, et filtrez le vin au travers, et plus vous le filtrez mieux ce sera, mais sans l'éventer.

*Aujourd'hui, les artisans enferment les épices dans une toile fine et la plongent dans le vin pendant trois heures, avant de l'ôter et de filtrer l'hypocras pour en retirer tous les résidus. Cette boisson accompagne à merveille les viandes rouges et les desserts.*

Bon appétit les copains !