

Sauce cameline à la mode de Tournay

Voici le texte en ancien français et une adaptation moderne de la recette.

Nota que à Tournay, pour faire cameline, l'en broye gingembre, canelle et safran et demye noix muguette : destrempé de vin, puis osté du mortier ; puis aiez mie de pain blanc, sans tout, et mettez au derrain du sucre roux : et ce est cameline d'yver. Et en esté, nla font actuelle, mais elle n'est point boulie.

Et à vérité, à mon goust, celle d'yver est bonne, mais en est trop meilleure celle qui s'ensuit : broyez un pou de gingembre et foison canelle, puis ostez, et aiez pain hazé trempé ou chappaleures foison en vinaigre broyées et coulées.

Extrait du « Ménagier de Paris » fin XV^e siècle



Sauce cameline à la mode de Tournay

Pour 6 à 8 personnes :

- 3 tranches de pain blanc
- ¼ de litre d'eau
- 1 cuillerée à café de gingembre en poudre
- 1 cuillerée à café de canelle en poudre
- 1 pointe de safran
- 1 cuillerée à café de muscade en poudre
- ¼ de litre de vin
- 1 cuillerée à soupe de sucre roux cristallisé
- sel

Faites tremper le pain émiétté dans l'eau froide. Quand il est imbibé, broyez-le au mixeur.

Par ailleurs, mélangez dans un bol toutes les poudres d'épices.

Délayez-les avec le vin.

Mélangez dans une casserole, le pain broyé réduit en bouillie et le vin aux épices.

Portez à ébullition sur le feu, en remuant tout le temps.

Quand le mélange est onctueux et bien mêlé, sans que la saveur d'aucune épice ne domine les autres, ajoutez la cuillerée de sucre roux. Salez.

Donnez encore un tour de bouillon pour que le sucre se mélange bien.

Goûtez et rectifiez en sel si besoin est.

Dressez dans une saucière ou un beau plat ! Miam ! Bon appétit !



Un véritable trésor, ces épices !

Photographiez et postez votre chef-d'oeuvre avec #Chillon #ChateauChillon #LEauAlaBouche