

## **Melon et pastèques au poivre – Apicius 85 - *Pepones et Melones***

Préparation : 5 min

*Ingrédients (pour 6 personnes) :*

- 1 melon
- 1/2 pastèque
- 2 pincées de poivre au moulin
- pouliot sec (sorte de menthe poivrée) : 1 cuillère à café
- 1 c. à café de miel
- 1 c à soupe de *passum* -vin paillé (vin jaune d'arbois ou vin paillé de Corrèze)

*Préparation*

- 1- Piler le pouliot
- 2- Couper le melon et la pastèque en gros dés
- 3 -Mélanger le melon avec le miel, le poivre , le vinaigre et le pouliot
- 4- Servir très frais.

## **Le minutal de porc aux abricots – Apicius 170: *Minutal ex praecoqviiis***

Préparation 15 mn

Cuisson 30 -40 mn

Ingrédients (pour 4 personnes)

Huile d'olive,

- 1 c à café de garum (nuoc-mam),
- vin blanc sec,
- 1 oignon,
- 600 g de palette de porc,
- poivre, cumin, menthe séchée, aneth, miel,
- vin de paille,
- vinaigre,
- abricots frais dénoyautés,
- liant pour sauce (farine )

*Préparation*

- 1-Hacher l'oignon et coupez la palette de porc en dés.
- 2-Faire revenir l'oignon et le porc dans de l'huile et du garum. Arroser de vin et laisser mijoter.
- 3-Piler du poivre, du cumin, de la menthe sèche et de l'aneth. Bien mélanger avec du miel, quelques gouttes de garum, du vin de paille, du vinaigre et du jus de cuisson.
- 4- Ajouter les abricots et laisser cuire.
- 5- Lier si nécessaire avec un peu de farine en remuant.

## « fricassée à la manière d'Apicius » - Minutal Apicianum :

Préparation : 10 mn

Cuisson : 2 h

*Ingrédients (pour 6 personnes) :*

- légumes secs (fèves, poids chiches ou poids cassés) 350g
- poireaux (partie verte) 1kg
- coriandre fraîche ½ botte
- fleurs de mauves séchées 20
- livèche fraîche 2 branches
- origan sec 1 c. à café
- fenouil 1 c. à café

*Assaisonnement et condiments*

- vin blanc sec 2 dl
- huile d'olive 1,5 dl
- garum (nuoc-mam)
- poivre du moulin
- 

## **Apothermum ( Apicius 58)**

L'apothermum (littéralement : « après le bain aux thermes ») est le nom d'un entremets de la cuisine romaine antique. Popularisé par le cuisinier Apicius, il peut être vu comme l'un des ancêtres de la semoule au lait actuelle.

*Ingrédients*

- 1/2 litre de lait entier
- 50 grammes de semoule fine
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de poivre gris moulu
- 1 dl de vin paillé
- 2 cuillères à soupe de raisins secs
- 3 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 2 cuillères à soupe de pignons de pins
- Un soupçon de sauce nuoc mam (garum)

*Préparation*

Verser dans une casserole le lait entier, le miel, l'huile d'olive, les raisins, les pignons, les amandes effilées. Ajouter un tour de poivre du moulin (ou une pincée de poivre moulu) et quelques gouttes de garum (nuoc-mam). Porter le tout à ébullition.

Verser la semoule à la préparation, baisser le feu. Cuire pendant 5 minutes en remuant constamment. Ajouter le Carenum vin paillé (ou à défaut, un vin liquoreux) et poursuivre la cuisson 2 minutes supplémentaires.

Verser dans des ramequins individuels ou dans des coupes et laisser reposer la préparation. Servir froid, agrémenté au besoin d'une pincée de poivre du moulin.