

1. Barbe Robert¹

En premier lieu, pour faire une barbe Robert, prenez un peu d'eau claire, et faites-la bouillir avec du beurre. Puis ajoutez du vin, de la moutarde², du verjus³ des épices en quantité et aussi fortes que vous aimez, et laissez bouillir le tout. Puis prenez vos morceaux de poulet, ajoutez-les à l'ensemble, et laissez bouillir le tout quelques instants. Ensuite faites-les rôtir. Prenez soin de conserver suffisamment de bouillon. Il doit être un peu coloré avec du safran⁴.

1. Il s'agit là d'une sauce à base de moutarde mais à laquelle on ajoute également des épices.

2. La moutarde est le condiment médiéval le plus populaire.

3. Le verjus est normalement extrait du raisin avant sa maturation.

4. Ce plat doit donc avoir une couleur tirant sur le jaune.

4. Plat de venaison

Pour faire un plat de venaison, faites bouillir de la viande dans du vin. Lorsqu'elle est bien cuite, prenez du pain bis bien grillé et trempé dans le vin. Puis passez à l'étamine avec du safran, du gingembre, de la cannelle et des graines de paradis délayés avec du vinaigre. Faites bouillir le tout. Ce plat doit être de couleur brune lorsque vous le servez¹.

1. On note l'insistance sur la couleur que doit avoir ce plat. C'est le cas dans d'autres recettes de ce livre. Mais leur importance est moindre par rapport à d'autres ouvrages de cuisine du Moyen Âge.

17. Amplummus¹

Pour faire un amplummus, prenez des pommes épluchées, coupez-les en morceaux, puis mettez-les à bouillir dans une belle eau fraîche. Quand elles sont bien cuites, ôtez toute l'eau, puis faites-les frire dans du bon beurre frais. Prenez de la crème fraîche et des jaunes d'œufs bien battus, du safran et également du sel. Ajoutez largement du sucre et de la cannelle au moment de servir².

1. Le nom de ce plat serait, selon Terrence Scully (*Du fait de cuisine, op. cit.*, note 309, p. 194), « apparenté à l'allemand *Apfelmus*, et à l'anglais *Appulmoy*, *Apple moys* et *Pomesmoille* et *Apulmos* ; le second élément veut dire "bouillie" en anglais moderne. [...] Le plat est une espèce de cotignac ».

2. Nous trouvons cette recette chez Maître Chiquart, *Du fait de cuisine, op. cit.*, p. 194 (n° 73).

29. Gelée de poisson

Gelée de poisson (carpes, tanches, brêmes, turbot et autres bons poissons) : il faut que le poisson soit bien préparé et cuit dans du vin et de l'eau. Retirez-le du bouillon une fois qu'il est bien cuit, et posez-le sur un beau linge pour l'égoutter. Ensuite prenez des épices — gingembre, cannelle, clous de girofle, graines de paradis, safran, nard, galanga — délayées avec de la purée de pois. Mettez le tout à bouillir ensemble. Si vous constatez que cela est trop épais, enlevez du feu. Puis servez votre poisson dans des plats bien propres et brillants et ajoutez dessus votre bouillon chaud. Ensuite, placez votre plat dans un lieu froid. Certains y ajoutent des amandes émondées et des petites feuilles de laurier dorées et argentées, et servent ce plat comme entremets.

Pour faire 60 plats de gelée, il faut :

- 10 onces¹ de graines de paradis
- 6 onces de macis
- 3 onces de noix de muscade
- 4 onces de gingembre
- 1 once de clous de girofle

1. L'once était la mesure de poids des Romains équivalant à 1/12 de livre, soit environ 27,25 g.