

Un cheesecake à la romaine : Le Savillum !



Savillum sic facito.

Savillum hoc modo facito. Farinae selibram, casei commisceto quasi libum, mellis et ovum unum. Catinum fictile oleo unguito. Ubi omnia bene commiscueris in catinum, indito, catinum testo, operito. Videto ut bene percocas medium, ubi altissimum est. Ubi coctum erit¹, catinum eximito, melle unguito, papaver infriato, sub testum subde paulisper, postea eximito. Ita pone cum catillo, et lingula.

Voici les proportions en mesures modernes pour faciliter la réalisation de la recette :

Casei : 500gr

Farinae : 125gr

Ova : 2

Mel 180gr

Papaver

¹ Compter environ 20 minutes à 180°