

Patina de Piris



Recette d'Apicius légèrement remaniée : « teres pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico cum piris. Ovis missis patinam facies, piper super aspargis, coques¹ et inferes. »

Voici les proportions pour la recette, car Apicius n'en indique aucune !

Pira : environ 500 gr
ova : 3
Mel : 2 cuillères à soupe
Passum : 10 cl
Garum : 1 càc
oleum : 1 càs
cuminum et piper

1 Cuire à 180° environ 20 minutes