

## 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, coques<sup>1</sup> 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