



# DULCIA

## INGREDIENTS

Du pain brioché  
Du lait  
Du miel  
Un peu de poivre

## RECETTE

1. Préchauffer le four en position grill
2. Verser le lait dans une assiette creuse
3. Faire tremper les tranches une à une dans le lait
4. Déposer les tranches sur la plaque du four et faire dorer
5. Verser les tranche dans le miel liquide
6. Saupoudrer de poivre

# PATINA DE POIRES

la **patina de poires** est un "classique" des tables de la **Rome Antique**. il s'agit une sorte de **flan gratiné à base de poire, de vin doux, d'oeuf, relevé de garum et d'épices** qui se mange froid. Le *garum*, ce condiment à base de poisson fermenté qu'affectionnaient les Romains, est comme souvent remplacé par **le nuoc-mam**, le produit contemporain qui lui ressemble le plus.



## INGREDIENTS pour 6 personnes

4 poires  
5 cl d'huile d'olive  
2 cuillerées à soupe de miel  
10 cl de cidre  
1/2 cuillerée à café de cumin en poudre  
1 pincée de poivre  
garum

## RECETTE

1. Éplucher les poires, les couper en 4 ôter le cœur et les pépins
2. Faire cuire à feu doux les poires + l'huile d'olive + le miel + le cumin + une pincée de poivre + quelques gouttes de garum
3. Passer le tout au presse purée
4. Battre les œufs
5. Les incorporer avec le reste et bien mélanger
6. Verser dans un plat et mettre au four