

PATINA VARSATILIS



INGREDIENTS (pour 6 personnes)

*1 tasse de pignons de pins
1 tasse de cerneaux de noix
2 cuillères à soupe de miel
1 cuillerée à café de grains de poivre
2 cuillerées à café de garum
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 œufs
Un peu de lait*

RECETTE

1. Allumer le four (thermostat 8)
2. Casser les noix et les étaler avec les pignons et les grains de poivre dans une tôle à tarte
3. Mettre dans le four et laisser griller 5 minutes
4. Sortir la tôle et verser le contenu dans un bol
5. Écraser l'ensemble à l'aide d'un pilon
6. Verser le contenu du bol dans un grand saladier
7. Ajouter le miel, les œufs, le garum et l'huile et remuer
8. Ajouter un peu de lait à la préparation, remuer pour obtenir une bouillie
9. Verser le contenu du saladier dans une poêle
10. Mettre à feu doux et laisser épaissir pendant 20 minutes sans remuer
11. Coupez le feu quand la patina se tient bien
12. Découper des parts avec un ustensile en bois



Pignons de pins



Cerneaux de noix

