

RECETTE Proposée par Sabinus

PROPOSITIONS MIRABELLUM

Minutal ex praecoquiis

Étape 1 :

réalisons une pâte :

pour cela il va nous falloir :

- 1 verre de farine ordinaire
- de l'eau
- 1 pincée de sel
- Laissez reposer.

Ingrédients :

1 verre Farine,

De l'eau

Du sel

800 g petits salés

Huile d'olive4

échalotes

Nuoc nam (sauce

vietnamienne à base
de poisson fermenté)

Cumin

Menthe

Aneth

Jus de raisin + jus de

citron (ou muscat)

Poivre800 g abricots-

hors saison,

recette se réalise avec

des abricots secs.

(mettre moins de jus si

abricots secs)

Vinaigre

Jus de pomme

Étape 2 : pendant que la pâte repose,

- Couper en dés 800 g de petit-salé cuit

- Faire revenir dans un peu d'huile d'olive
avec 4 échalotes préalablement hachées.

- 1 pincée de cumins,

- 3 pincées de menthe sèche,

- 5 brins d'aneth hachés

- 1/2 verre de muscat ou jus de raisin blanc
mélangé avec du jus de citron.

- Saler au nuoc mam et poivrez.

- Laisser cuire quelques minutes

- Ajouter 800 g d'abricots frais dénoyautés.

- Rectifier l'assaisonnement à l'aide de
miel, de vin doux (jus de pomme) et de

vinaigre, une fois cuits

.- Émietter la pâte, en la pressant ou en la
râpant

- Laisser agir pour absorber le jus

- Servir