



En souvenir de la soirée du 17 juin 2016, **Lecture et dîner médiéval avec Carole Martinez**,  
Alain Moitel notre chef, nous fait le plaisir de partager les recettes du menu qu'il avait imaginé.

Pour 6 personnes :

### **Hypocras**

1 l de vin rouge / 100 g de miel / 1 c à c de muscade / de cannelle / de gingembre moulus.

Mariner 5 heures, passer au chinois, laisser infuser au moins 3 jours.

### **Taillis au fruits secs**

9 tranches de mie de pain / 1 l de lait d'amande / 150 g de raisins secs / 150 g de figues séchées / 60 g de sucre / 1 c à s de curcuma Tremper, faire bouillir, réduire à sec, mouler, refroidir.

### **Chaudumé au saumon**

Pavés de saumon / 2 tranches de pain grillé / 1/4 de litre d'eau / 15 cl de vin blanc / 10 cl de jus de citron / 1 c à c de gingembre moulu et de safran.

Imbiber / cuire / mixer / poser le saumon cuit vapeur dessus.

### **Cominée de poulaille et aubergine farcie**

Pour la volaille : 1 gros poulet cuit dans un mélange bouillon de volaille / 1/4 de l de vin blanc.

Égoutter, découper et saisir les morceaux au saindoux.

Pour la sauce : 150 g de pain trempé dans le bouillon de la volaille / 1 c à s de gingembre / 10 cl de verjus / 1/2 l de lait d'amande . Cuire , mixer.

Pour l'aubergine : 3 aubergines / les cuire au four, les couper en 2 dans la longueur et napper du mélange ci-après : 3 oeufs / 25 g de parmesan / 5 gousses d'ail / 25 g de raisins secs / persil / menthe / cannelle / gingembre / curcuma / cumin. Gratiner au four 5 mn.

**Crêpes** 200 g de farine / 4 œufs / 20 dl de vin blanc sec / sel / sucre / beurre.

**Versuse** 4 jaunes d'oeufs / 120 g de sucre / 15 g de cannelle / 150 g de jus d'orange Faire bouillir (consistance de crème pâtissière ).

**Emplumée de pommes** Cuire les morceaux de pommes au lait d'amande (compoter).

Belle ripaille dans vos chaumières !