

Sauce cameline



Nombre de personnes

6

Temps de préparation

10 mn

Ingrédients :

- 2 cuillers à café de cannelle
- 1 cuiller à café de gingembre
- 1 pincée noix de muscade
- 20 cl de vin rouge
- 5 cl de vinaigre
- 3 tranches de pain de mie
- 1 c. à café de sucre
- sel
- poivre noir

Recette :

- Faire griller le pain puis le mixer avec l'ensemble des ingrédients sauf le sucre.
- Porter à ébullition, ajouter le sucre, mélanger
- Saler et rectifier l'assaisonnement

TEXTE ORIGINAL :

Le Ménagier de Paris (XIV^e)

Cameline. Nota que à Tournay, pour faire cameline, l'en broyé gingembre, canelle et saffren et demye noix muguette: destrempé de vin, puis osté du mortier; puis aiez mie de pain blanc, sans bruler, trempé en eaue froide et broyez au mortier, destrempez de vin et coulez, puis boulez tout, et mettez au derrain du succe roux: et ce est cameline d'yver. Et en esté la font autelle, mais elle n'est point boulie. Et à vérité, à mon goust, celle d'iver est bonne, mais en est trop meilleure celle qui s'ensuit: broyez un pou de gingembre et foison canelle, puis ostez, et aiez pain hazé trempé ou chappeleures foison en vinaigre broyées et coulées.

Le grain de sel d'Arthaud :

Cette sauce peut être servie en accompagnement de toutes sortes de viande.

