A comme

N° 132
Juillet
2021

Périodique du **GRAND SERMENT ROYAL DES ARBALETRIERS DE SAINT-GEORGES DE GREZ-DOICEAU** ASBL
33e année
Bureau de dépôt : Grez-Doiceau - **Editeur responsable** : B. NOE, rue de Basse-Biez 87, 1390 Grez-Doiceau
N° entreprise : 0424.488.826 - **Compte Fortis** : BE17 2710 1307 4521 - **Site internet** : www.arbaletrier.be
E-mail : info@arbaletrier.be - **Facebook** : Arbalétriers de Grez-Doiceau

Mot du Président

Chers amis, chers membres,

Nous vivons, pour le moment, une accalmie sur le plan de la situation sanitaire qui nous permet de reprendre certaines de nos activités régulières comme les entraînements et les tirs anniversaires.

Nous espérons, bien entendu, que cette situation perdure mais ayant déjà vécu de nombreux revirements de situation, nous profitons de cette période favorable pour organiser, sans attendre, les activités principales de la gilde à savoir : les tirs des Roys, la messe annuelle, et un repas pour les membres.

C'est donc avec beaucoup de plaisir que je peux enfin vous annoncer un programme d'activités. Les tirs des Roys auront lieu le samedi 7 août prochain après-midi et en soirée. Les Roys étant désignés, nous organisons notre messe annuelle le samedi 28 août au cours de la messe de 18h en l'église de Grez. Ce week-end étant anciennement celui de la « fête à Grez » et au cours duquel nous organisons notre traditionnel barbecue, se prête donc bien à cette cérémonie. Au cours de celle-ci nous aurons l'occasion d'assister (enfin !) à la prestation de serment de notre cher Darius qui aura dû faire preuve de beaucoup de patience.

Le dimanche 29 août, nous organisons notre traditionnel barbecue auquel sont invités les membres, leurs familles et amis. Celui-ci tiendra lieu de repas annuel de la gilde difficile à organiser dans un restaurant pour l'instant.

Sur le plan des tirs extérieurs, les conditions actuelles ne permettent pas encore de reprise et il faudra donc regarder directement vers 2022 en croisant les doigts…

D'ici là, je souhaite à tous de profiter d'un peu de repos et surtout de continuer à respecter à la lettre les consignes sanitaires qui nous sont données comme nous le faisons lors de nos rencontres au local. C'est à ce seul prix que nous pouvons espérer sortir de cette pénible situation.

Je suis certain que nous serons heureux de nous retrouver pour ces activités à venir et vous présente mes salutations amicales et sportives.

Bernard

Dans ce numéro

La vie de la Gilde.....4

Cultivons notre culture.....5

Un peu d'histoire.....8

Recettes médiévales.....10

Participants à ce numéro

Bernard Noé, André Debruyne, Philippe I, Philippe III,

Couverture

St Georges terrasant le dragon de Grégoire Guerard, actif en Bourgogne (F) entre 1512 et 1538. Huile sur Bois vers 1520 d'après la "Légende dorée" de Jacques de Voragine (13e siècle).

Il s'agit d'une oeuvre récupérée à la fin de la Seconde Guerre mondiale, déposée en 1951 par l'office des Biens et Intérêts privés, en attente de sa restitution à ses légitimes propriétaires. Il est est exposé au musée du Louvres de Paris.

Parfois désigné sous le nom de « Maître du triptyque d'Autun », Grégoire Guerard est un peintre néérlandais actif en France. Célébré dès le XVI e siècle comme un « excellent peintre, compatriote et parent d'Erasme de Rotterdam », Grégoire Guérard compte parmi les premiers « romanistes hollandais », aux côtés de Jan Gossaert et de Jan van Scorel.

Point n'avez occis le dragon ?
Si si, ça vient, j'occis aussi.
Aller on se dépêche ! "

Shrek

Une époque formidable

L'ordinateur remplace l'homme pour les traductions, courrier reçu chez un arbalétrier

Sint-Truiden, 15 novembre 2004

Le client censé,

Nous invitons volontiers vous aussi cette année sur notre état au cours du horeca Expo à Gand, et ceci du 21 novembre jusque et y compris 25 novembre 2004.

Bien entendu nous pouvons offrir vous les remises de bourse maintenant de nouveau spéciales de fermer l'an.

Les promotions est débattu uniquement sur le place.

Vous pouvez trouver notre dans le hall 1, sur le numéro X.

Nous regardons de rencontrer là déjà vers de vous.

Sur la bourse, l'occasion vous a la gamme emballages complète et les nouveaux produits apprendre à connaître et lors d'un drink nous pouvons avons commémoré échanger au sujet de vos souhaits et de nos offres.

Ci-jointe vous trouvez une carte d'entrée gratuite.

Avec les salutations aimables.

(Si vous avez compris, alors c'est bien)

La vie de la Gilde

RÉOUVERTURE

Nous avons débuté l'année confinés, à l'heure actuelle nous disposons d'une certaine liberté ce qui nous a permis de reprendre les tirs d'entraînement le jeudi soir et ce depuis quelques semaines.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Nous avons pu également organiser notre « Assemblée Générale » dans le local en respectant cependant encore quelques règles de bon sens. L'AG en présentielle, c'était le moyen de revoir physiquement un certain nombre de personnes. Des modifications aux « Statut » et du « ROI » ont été proposées à l'assemblée. Ce n'est qu'en 2022 que les votes seront effectifs pour l'acceptation des modifications.

Notre AG a vu également la remise des « Titres, assiettes et trophées » pour les Roys et Princes 2020. Les « Roys » et « Princes » sont donc restés dans l'ombre du Covid pendant un an, espérons que les prochains lauréats aient plus de chance, à moins que la chance fasse que ce soit les mêmes en 2021 qu'en 2020.

MESSE

La messe 2020 n'avait pas pu être planifiée et la prestation de notre dernier membre « Darius » était reportée jusqu'à cette année, il pourra cependant participer aux prochains tirs du samedi 7 août, nous lui souhaitons longue vie au sein de notre Gilde.

Rappelons que notre messe est prévue le samedi 28 août à 18h00, qu'il n'y aura pas de drink au local, mais

que celui-ci se fera le dimanche 29 lors de notre BBQ annuel.

CHAMPIONNATS

L'ensemble du « Championnat de Belgique » est annulé, il y a un mini championnat des Flandre, tous nos tireurs peuvent y participer.

TIRS ANNIVERSAIRES

Nous prévoyons aussi de reprendre notre « Tir Anniversaire » dans la formule provisoire instaurée précédemment. A savoir que les « TA » de juillet à décembre pourront se faire à la convenance des tireurs le jeudi à leur rythme et jusqu'au jeudi 9 décembre prochain. Pour au moins cette année encore, nous gardons l'ancienne formule de tir, les feuilles de tir du « TA » seront disponibles de juillet à décembre.

A savoir que les « TA » peuvent se faire jusqu'au jeudi 9 décembre inclus sans contrainte de respecter le mois de tir.

Plusieurs tirs (feuilles de mois différents) peuvent être réalisés sur une même soirée.

Il va de soi que l'on ne peut pas recommencer un « mois » déjà tiré. La remise des prix des « TA » pourrait se faire le jeudi 16 décembre, jour du « Challenge de Georges », en fonction des conditions sanitaires.

Il est également prévu d'annuler le huitième « Challenge de Willy ».

EN ATTENDANT UN DÉCONFINEMENT PLUS IMPORTANT, MERCI DE PRENDRE SOIN DE VOUS ET DES AUTRES.

Cultivons notre culture

Dictons du Moyen-Age

ETRE GRAND CLERC

Sens : être très savant, lettré.

Les membres du clergé étaient les seuls, ou presque, à posséder le savoir. Ils consultaient les manuscrits conservés dans les monastères. Les écoles se trouvaient dans les abbayes et pour s'instruire, il fallait bien souvent entrer dans les ordres.

Beaucoup de clercs se mariaient et n'entretenaient avec l'Église que des rapports lointains. Ils portaient la tonsure, signe de leur état.

Au XVIIe siècle, le mot clerc se teinte d'ironie, et l'expression être grand clerc signifie : un homme qui fait le savant.

ETRE SUR LA SELLETTE

Sens : être exposé au jugement d'autrui, à la critique ou se trouver en position délicate.

La sellette était le petit banc de bois sur lequel s'asseyait l'accusé interrogé par ses juges. Le siège était très bas pour des raisons psychologiques et symboliques. L'accusé se trouvait dans une posture tout à la fois inconfortable et humiliante.

FAIRE AMENDE HONORABLE

Sens : présenter ses excuses, reconnaître qu'on a eu tort.

Au Moyen Âge, à l'époque où peu de gens savaient écrire toute entente se joue sur la parole donnée, sur l'honneur engagé, bref la réputation. Ainsi celui qui commet un crime, manque à sa parole envers son Dieu, son pays, son roi, doit rétablir son honneur en tout premier lieu en amendant celle-ci. Amende honorable prends donc sens de laver son nom en avouant la vérité et demandant pardon à tous. Une faute avouée étant à moitié pardonnée, l'amende honorable pouvait être accompagnée de châtiments publics afin qu'ils servent d'exemples. Les hérétiques ou ceux qui étaient accusés de sorcellerie, étaient condamnés à reconnaître solennellement leurs fautes "faire amende honorable" avant d'être brulé vif.

Avec le temps laver son honneur devint moins à la mode et on ne conserva que l'amende moins honorable, c'est-à-dire celle qui est pécuniaire.

FAIRE DES GORGES CHAUDES

Sens : se moquer méchamment, avec joie et devant beaucoup de gens.

Au Moyen Âge, les gorges chaudes étaient les petits animaux (souris, mulots) que l'on donnait vivants à l'oiseau de proie.

FAIRE GRÈVE

Sens : Cesser volontairement le travail pour obtenir des avantages.

A Paris, les ouvriers sans travail se réunissaient sur la place de Grève, le long de la Seine et attendaient une éventuelle offre d'embauche.

FAIRE LA NIQUE À

Sens : se moquer de quelqu'un, le narguer.

Au Moyen Âge, nique indiquait un signe de mépris qui consistait à lever le nez en l'air avec impertinence.

S'EN FOUTRE COMME EN L'AN QUARANTE

Sens : Considérer une chose ou un événement comme sans importance et en sourire.

Cette expression tire probablement son origine d'une expression utilisée depuis les Croisades : "S'en moquer comme de l'Alcoran (le Coran)". Autre explication, la fin du monde aurait été prévue pour l'an 1040. Cette date fatale passée, les gens ne firent qu'en rire et se moquèrent de leurs anciennes angoisses.

FAIRE LE JACQUES

Sens : se conduire stupidement, faire l'idiot.

Jacques était le nom donné à l'idiot du village et Jacques Bonhomme, celui du paysan, considéré traditionnellement comme lourd et nigaud. L'expression fait donc aussi allusion à la prétendue bêtise des paysans.

Source : http://vivre-au-moyen-age.over-blog.com/

Poème africain

Les africains ont des dictons qui tombent à pic... Ils sont poètes dans l'âme quand ils parlent aux femmes !

Une fermière du Rwanda,

Qui était Hutu de surcroît,

Quitte sa case et sa smala

Pour le marché de Kampala.

Elle veut honorer sa tribu

D'un beau chapon gras et dodu.

Mais elle était peu fortunée,

Et le marchand Tutsi, rusé,

Refusa de baisser le prix

Du chapon par elle choisi.

Me le donnerais-tu,

Dit la cliente Hutu,

Contre une gâterie

Sur ton beau bengali ?

A voir, dit le vendeur,

De cette gâterie quelle serait la valeur ?

Vaudrait-elle un chapon ?

Il m'en faudrait la preuve pour de bon.

Aussitôt la bougresse s'enfouit sous le boubou,

Et vite fait jaillir la sève du bambou.

J'ai gagné le chapon, s'exclame l'innocente,

La bouche encore pleine du produit de la vente.

Que nenni' lui répond le volailler acerbe

Tout comme la figure, le chapon tu as perdu

Car comme le dit notre si beau proverbe :

Turlute Hutu, Chapon point eu.

Votre enfant un "bon" délinquant

Comment faire de votre enfant un « bon » délinquant ? 12 conseils de la police de Seattle (USA)

La direction de la police de Seattle (Washington) a publié les douze règles à appliquer pour faire de son enfant un « bon » délinquant.

1 Dès l'enfance, donnez-lui tout ce qu'il désire. Il grandira en pensant que le monde entier lui doit tout.

2. S'il dit des grossièretés, riez, il se croira très malin.

3. Ne lui donnez aucune formation spirituelle. Quand il aura 18 ans, « il choisira lui-même ».

4. Ne dites jamais : « c'est mal ». il pourrait faire un complexe de culpabilité. Et, plus tard, lorsqu'il sera arrêté pour vol d'autos, il sera persuadé que c'est la société qui le persécute.

5. Ramassez ce qu'il laisse traîner. Ainsi, il sera sûr que ce sont toujours les autres qui sont responsables.

6. Laissez-lui tout lire. Stérilisez sa vaisselle, mais son esprit se nourrir d'ordures.

7. Disputez-vous toujours devant lui. Quand votre ménage craquera, il ne sera pas choqué.

8. Donnez-lui tout l'argent qu'il réclame et veillez à ce qu'il n'ait pas à le gagner.

9. Que tous ses désirs soient satisfaits : nourriture, boisson, confort sinon il sera frustré.

10. Prenez toujours son parti. Les professeurs, la police lui en veulent à ce pauvre petit.

11. Quand il sera vaurien, proclamez vite que vous n'avez jamais rien pu en faire.

12. Préparez-vous une vie de douleur. Vous l'aurez.

source « Sheriff and Police Report » Seattle, Washington)

Fort comme un Turc

Non, les Turcs ne disposent pas d'aptitudes physiques différentes des nôtres.Et si le pays compte effectivement un certain nombre d'athlètes en mesure d'accomplir des performances aux J.O., rien ne justifie a priori que la force de, un de ses habitants soit ainsi considérée comme un quelconque point de repère sur la célébrissime « échelle du Muscle ». Et pour cause... L'origine de l'expression, née au milieu du XVe siècle, après la prise de Constantinople, est en réalité historique. Au XIIe siècle, les Ottomans, ancêtres des Turcs et redoutables guerriers, étaient reconnus Pour leur grande cruauté. Féroces et sans pitié, on les disait prêts à tout pour conquérir de nouveaux territoires. Ainsi, des siècles plus tard, le Turc incarnait encore et toujours l'ennemi brutal par excellence, à tel point qu'au XVIII"siècle, on parlait d'un traitement "à la turque" lorsque celui-ci s'avérait rude,sans ménagement. D'autres racontent que c'est François Ier,qui aurait prononcé la formule pour la première fois. Ayant reçu en cadeau une armure de la part du sultan Soliman en 1525, il se serait exclamé, fier comme Artaban : "Me voici fort comme un Turc !".

Source : Aurielle Marlier, Soir mag

Retourner sa veste

Pas de serviettes à l'horizon : aujourd'hui, ce sont les casaques que l'on fait tourner ! Apparu au début du XVe siècle, le mot « casaque» proviendrait du turc (encore lui !) kazak, un synonyrne d'« aventurier» qui désignait à la fois un peuple de cavaliers du bord de la mer Noire et l'uniforme que portaient ces derniers. Ce n'est que deux siècles plus tard qu'une seconde acception vit le jour, désignant alors un long manteau que l'on glissait par-dessus l'armure. On raconte qu'au XVIIe siècle, Charles-Emmanuel de Savoie, un prince ambitieux et sans scrupules, n'hésitait pas à changer d'avis « comme de chemise » et à s'allier tantôt à la France, tantôt à l'Espagne selon ses intérêts. Afin de servir ses machiavéliques desseins, il aurait eu recours à une étoffe réversible, se revêtant ainsi de blanc ou de rouge selon l'alliance qu'il souhaitait nouer. Le bougre retournait donc jadis casaque comme nous retournons aujourd'hui notre veste (une formulation plus moderne pour une attitude tout aussi déplaisante !).

Source : Aurielle Marlier, Soir mag

Le jeu en vaut la chandelle

L' expression, utilisée pour souligner que "cela n'en vaut pas la peine", trouve son origine au XVIe siècle. A l'époque, alors que l'électricité n'existait pas encore, les joueurs de cartes ou de dés se voyaient contraints de s'éclairer à la bougie lorsque tombait la nuit. Et cela avait un certain coût ! La bougie étant un produit de luxe, il n'était pas rare que dans les milieux les plus modestes, les participants se cotisent et laissent quelques pièces à l'organisateur de la soirée en guise de dédommagement pour les chandelles. Dans de telles conditions, il était tout simplement hors de question pour les joueurs de se lancer dans une partie si la somme mise en jeu ne permettait pas au moins de financer l'éclairage de la soirée. Voilà de quoi briser l'image glamour du dîner aux chandelles...

Source : Aurielle Marlier, Soir mag

Un peu d'histoire

Grez et ses bourgs au travers les âges (Suite)

Bonaparte devient Napoléon 1er

Le 18 mai 1804 , Le Premier Consul devient Empereur, arrivé au pouvoir suprême par ses victoires, c'est par des victoires nouvelles qu'il devra s'y maintenir.

Le reste de l'Europe s'est à nouveau coalisé contre lui et commence alors les campagnes mémorables au cours desquelles nos compatriotes vont se distinguer dans les deux camps.

Les mesures prises par l'administration impériale dans les domaines économiques et agricoles vont donner un essor certain à nos provinces. Les affaires sont florissantes les bourgeois sont contents et soutiennent le régime impérial.

C'est sur le plan religieux que le mécontentement va arriver en 1808. L'annexion des Etats pontificaux, l'arrestation du Pape par les Français font apparaître les premières lézardes dans l'édifice impérial, notre bourgeoisie comme celle de France, va reconsidérer son appui à l'empereur.

C'est le début du déclin de l'Empire, la déroute de la campagne de Russie, vécue aussi par nos concitoyens en la personne de Antoine Minsart de Chapelle-Saint-Laurent qui amputé de la jambe droite gelée, revint avec comme seul viatique, son billet de démobilisation, à pied en se servant de deux fusils en guise de béquilles, des rives du Niémen à chez-nous.

Il vécut encore une douzaine d'années après ce périple incroyable.

Chez-nous le mécontentement grandit de plus en plus contre l'Empereur.

La première cause en est la conscription (De 1798 à

1814 pas moins de 216.000 enrôlés dont 79.000 ne vont pas revenir)

Les frontières de l'Empire craquent de toutes parts, l'abdication de l'Empereur et son exil vers l'île d'Elbe interviennent en 1814.

Nous devenons Hollandais…. L'agitation dans nos provinces est grande, Guillaume d'Orange devient le souverain du nouveau royaume des Pays-Bas.

Grez compte alors 1027 habitants , Hèze 252, notre village était à cette époque à l'apogée de son épanouissement.

Coup de tonnerre, le 26 février 1815, Napoléon s'échappe de l'île d'Elbe et reconstitue son armée, une nouvelle coalition qui regroupe, Anglais, Hollandais, Prussiens va sous le commandement du Duc de Wellington mettre fin à Waterloo à ce dernier combat de Napoléon.

Il faut noter que lors de cette campagne, on pouvait trouver dans les deux camps des enrôlés de nos contrées, si Wavre dut souffrir du passage des troupes françaises et prussiennes, notre village semble avoir été épargné.

La vie des Gréziens sous la gouverne des Hollandais va dès lors continuer, et 1825 voit la création de l'école communale pour les garçons, près de l'église , à l'emplacement actuel occupé par le monument aux combattants de 1830.

On remet en activité l'exploitation de la carrière du Franc-Moulin (Production de pavés pour les routes) et aussi une industrie assez unique en nos régions qu'est l'élevage des vers à soie, cela se pratiquait dans le domaine du château de Grez et nécessitait la culture de mûriers, nourriture exclusive des chenilles filiformes (Un inventaire dressé en 1830 fait état de 30.000 mûriers recensés)

Comme toujours, sous occupation étrangère, un malaise s'installe, le favoritisme, les mesures restrictives, les taxes vont aboutir au début des révoltes et émeutes de 1830.

Prochain numéro, notre révolution et la création de notre état Belgique.

Textes tirés de « Grez à travers les âges »
de Nory Zette et de « Grez Notre Village » de
Georges de Hosté

André

Recettes médiévales

PIZZA

selon Per fare pizza a un'altro modo (Pour faire une pizza d'une autre façon), Bartolomeo Scappi, Opera, 1570.

Il y a de nombreuses recettes de pizza en Italie, qui jusqu'à la fin du 19e siècle n'ont aucun rapport avec la pizza qu'on connaît (car la base actuelle de la pizza est la tomate, inconnue en Europe au Moyen Age). La pizza est donc, à l'époque médiévale, une tarte ou un gâteau qui peut être sucré ou salé.

INGRÉDIENTS
(1 CFÉ = CUILLÈRE À CAFÉ RASE)

- 330 g de farine
- 70 g de parmesan râpé
- 3 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 30 g beurre
- 1,5 cfé cannelle
- 1/3 cfé noix de muscade
- 1/8 cfé clou de girofle
- 1,5 cuillère à soupe d'eau de rose
- 40 g mie de pain
- 150 à 160 g de bouillon gras (les bouillons du commerce sont déjà épicés, prendre du bouillon de type poule au pot fait maison, sinon les goûts seront complètement changés).

RECETTE
(CUISSON = 20 À 25 MINUTES)

Réserver un peu de bouillon. Faire tremper la mie de pain dans le reste de bouillon. Mélanger le sucre et les épices. Mélanger le parmesan râpé et la farine, puis les jaunes d'oeufs. Ajouter le pain trempé, le sucre et les épices, et l'eau de rose. Faire la pâte en complétant avec juste ce qu'il faut de bouillon pour obtenir une pâte molle qui ne colle pas. Rouler en boule et laisser reposer une heure.

Graisser la plaque (beurre fondu). Etaler la pâte jusqu'à 0,5 cm d'épaisseur et faire des bandes (33cm x 2,5cm à 3cm, pour une plaque de 40cm de profondeur). Tresser les bandes par 2 (tresser à plat, 4 fois), sur la plaque en les étirant légèrement, ce qui permet d'obtenir 5 tresses de 33cm x 5cm, qui sont coupées en 2 parts avant cuisson (10 parts). Badigeonner les tresses de beurre fondu.

Cuire au four (thermostat 6, 220°C) pendant 20mn à 25mn (selon l'épaisseur des tresses). Elles ne doivent pas être craquantes, mais cuites en restant assez moelleuses.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

REMARQUES ET VARIANTES

On peut délayer le sucre et les épices dans une partie du bouillon et l'eau de rose.

Pour simplifier, au lieu de tresser les bandes de pâte, étaler la pâte un peu plus épaisse et couper les bandes en rectangles.

La recette de Scappi indique de servir la pizza chaude.

GALETTES DE POIS CHICHES

selon Cicera Fracta, Liber de Coquina (fin 13e ou début 14e siècle).

INGRÉDIENTS
(1 CFÉ = CUILLÈRE À CAFÉ RASE)

Pour 6 personnes

- 150 g de pois chiche sec (370 g cuit)
- 1 oignon (90 g poids net épluché)
- Safran (7 filaments trempés dans un peu d'eau)
- 35 g de parmesan
- 1 oeuf battu
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre.

RECETTE

- Cuisson des pois chiches = 20 mn
- Cuisson au four = 15 mn.

Faire cuire des pois chiches à l'eau (20 mn à la cocotte minute avec bicarbonate). Egoutter. Réserver un peu d'eau de cuisson.

Mixer les pois chiches. Mélanger à cette purée l'oeuf battu, puis le safran délayé, puis le parmesan râpé, le sel et le poivre.

Faire revenir à l'huile d'olive les oignons hachés fin. Mélanger à la purée et broyer encore pour obtenir une purée ni fluide ni trop consistante (délayer avec un peu d'eau de cuisson des pois chiches si nécessaire).

Mettre cette purée sur une plaque bien huilée (un rectangle de 2cm d'épaisseur). Faire cuire à four chaud (thermostat 7, 230°C) pendant 15mn. Couper pour faire des parts. Servir tiède.

POUDING AUX FIGUES, RAISINS ET LAIT D'AMANDE

S elon Taillis, Viandier de Taillevent, édition du 15e siècle.

Le Taillis est assez consistant pour être coupé au couteau, d'où son nom de taillis, qui vient de tailler. C'est un plat de carême, qui remplace le riz au lait, puisqu'il est confectionné avec du lait d'amande.

La recette existe, avec des variantes, aussi bien chez Taillevent que dans le Ménagier de Paris. Le Ménagier de Paris (1393) ajoute raisin et pommes coupées en morceaux, en précisant qu'on peut réaliser la recette avec du pain blanc ou des galettes. Le Viandier de Taillevent (manuscrit du Vatican, 15e siècle) propose, selon les éditeurs, deux versions, avec figues, raisins et dattes ou avec figues et raisins.

INGRÉDIENTS
(1 CFÉ = CUILLÈRE À CAFÉ RASE)

- 1 litre d'eau
- 150 g de poudre d'amande
- 8 tranches de pain de mie très sec
- 150 g de raisins secs
- 150 g de figues sèches
- 50 g de sucre de canne en poudre
- 6 filets de safran

RECETTE (CUISSON = 30MN)

Préparer le lait d'amande : faire tiédir l'eau, bien mélanger l'eau et la poudre d'amande. Laisser reposer un quart d'heure environ. Filtrer le mélange avec une étamine en pressant bien pour extraire un maximum de jus.

Il est possible de supprimer la phase de filtrage à condition d'accepter le léger granulé de l'amande sous la dent, ce qui donnera un aspect plus rustique à ce dessert.

Couper les figues en petits morceaux. Emietter le pain de mie. Faire bouillir le lait d'amandes, ajouter le safran, bien remuer. Ajouter le sucre et le pain. Laisser cuire pendant quelques minutes en remuant jusqu'à ce que le mélange commence à s'épaissir. Ajouter les fruits secs et laisser épaissir à feu très doux en remuant (environ 5 mn). Verser dans un plat et laisser refroidi avant de servir.

Il est possible, selon le temps de cuisson, d'avoir une bouillie un peu épaisse à servir à la louche ou laisser épaissir un maximum en faisant attention que cela n'attache pas. Dans ce cas le mélange est très épais. Le verser dans un plat rectangulaire et couper en tranches quand le taillis est froid.

info www.oldcook.com
Association Maître Chiquart,
Tambao
26400 Gigors (France)

Impressions souvenirs