

GEORGE R·R·MARTIN

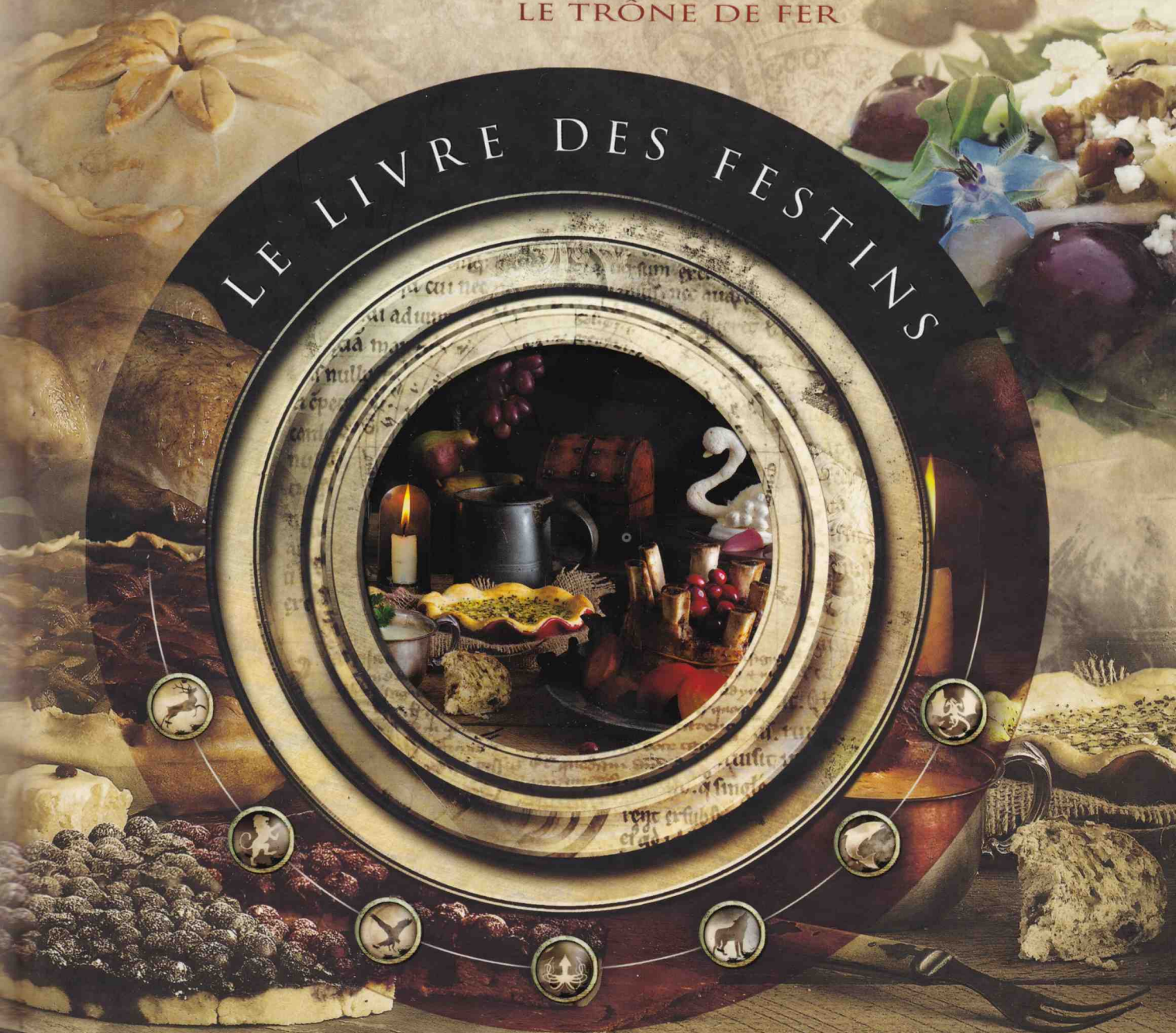
GAME OF THRONES

LE TRÔNE DE FER

2^e ÉDITION
AUGMENTÉE

PLUS DE 15 NOUVELLES
RECETTES !

LE LIVRE DES FESTINS



GAME OF THRONES

LE TRÔNE DE FER





GAME OF THRONES

LE TRÔNE DE FER

Le livre des festins

Le livre de recettes officiel inspiré des romans

Chelsea Monroe-Cassel
et Sariann Lehrer

2^e édition



HUGINN
&
MUNINN
Paris – San Francisco

MANGO

Copyright © 2012, Chelsea Monroe-Cassel et Sariann Lehrer

Copyright © Préface 2012 Georges R.R. Martin

Tous droits réservés.

Publié pour la première fois aux États-Unis par Bantam Books, une marque de Random House Publishing Group, filiale de Random House, Inc., New York.

BANTAM BOOKS et the rooster colophon sont des marques déposées de Random House, Inc.

Certaines recettes de cet ouvrage ont été publiées une première fois sur le blog des auteures, *The Inn at the Crossroads*, www.innatthecrossroads.com

Les photographies des pages 2, 21, 35, 37, 66, 71, 78, 100, 139, 141, 145, 155 et 167 sont de Kristin Teig et ont été conçues par Beth Wickwire, copyright © Kristin Teig. Avec l'aimable autorisation de Kristin Teig.

Les autres photographies sont de Chelsea Monroe-Cassel et Sariann Lehrer.

MANGO



**HUGINN
&
MUNINN**

15-27 rue Moussorgski,
75895 Paris Cedex 18
www.huginnmuninn.fr

 fr-fr.facebook.com/huginnetmuninn

 [@HUGINNMUNINNOFF](https://twitter.com/HUGINNMUNINNOFF)

© 2015 Huginn&Muninn/Mediatoon Licensing pour la présente édition.

2^e édition

ISBN: 9782364804067

Dépôt légal: novembre 2015

Imprimé par Stige en Italie

Pour Brent, pour tout.

C.M.-C.

Pour tous les cuisiniers, chefs et femmes formidables
qui nous ont inspirées tout au long de notre parcours.

S.D.L.

Sommaire

Préface IX

À propos de ce livre XIII

Préparer une cuisine médiévale 3

Les bases 5

Pâtes à tartes, sauces, etc.

Panorama de la cuisine par régions 11

Recettes par région

Le Mur 13

Le Nord 51

Le Sud 83

Port-Réal 117

Le détroit 171

Dorne 197

Organiser un festin médiéval 247

Index des recettes 249

Menus 251

Remerciements 253

À propos des auteures 255

Préface

Approchez-vous. Non, pas trop près. Je dois vous révéler un secret, un secret embarrassant et je ne veux pas que tout le monde l'entende. Faites encore un pas, voilà... penchez-vous et je vais vous murmurer une triste vérité : *Je ne sais pas cuisiner.*

Le voilà mon secret honteux. De tous les paragraphes et pages dédiés à la nourriture dans mes livres et mes histoires rédigés pendant toutes ces années, de tout mon amour et mes descriptions détaillées de mets ordinaires et exotiques, de tous ces festins imaginaires qui vous ont fait saliver... je n'en ai en réalité cuisiné aucun. Leurs seuls ingrédients étaient les mots. Des noms au bon goût de viande, des verbes frais et croustillants, un bel assaisonnement d'adjectifs et d'adverbes. Des mots. Tout ce qui fabrique les rêves... de très savoureux rêves, mais sans valeur nutritive.

Je suis doué pour écrire. Je le suis moins pour cuisiner.

Bon, d'accord, puisque vous voulez tout savoir, je prépare d'assez bons petits déjeuners, pour peu que petit déjeuner signifie faire frire quelques tranches de bacon et brouiller un mélange d'œufs, d'oignons et de fromage avec une pincée d'assaisonnement italien. Mais si j'ai envie de pancakes ou d'œufs bénédictines ou (mieux encore) d'un *burrito* au chili vert, je me rends dans mon café favori pour le petit déjeuner (*Tecolote Café* à Santa Fe, Nouveau-Mexique, pour ceux qui prennent des notes). Comme tout mâle américain viril, lorsque l'été arrive, je suis connu pour empiler des briquettes de charbon de bois, les inonder d'essence à briquet et faire brûler des steaks, des saucisses et des hamburgers sur le brasier allumé. À l'intérieur, eh bien !... je peux faire bouillir des épis de maïs, préparer des légumes vapeur (si vraiment il le faut) et cuisiner un pâté à la viande farci au fromage. Je crois que c'est à peu près tout. Ce pâté à la viande représente l'apogée de mon art culinaire personnel. Lorsque ma femme fait griller un steak, il est grillé à l'extérieur et rouge à l'intérieur. Si je fais cuire le même steak sur le même gril, il ressemblera à une masse uniformément gris pâle.

Heureusement, je suis vraiment meilleur en dégustation qu'en préparation (il suffit malheureusement de regarder mon tour de taille pour en juger). La nourriture est un des grands plaisirs de l'existence, et je suis un fervent partisan du plaisir.

La lecture est également une de ces activités qui nous aident à vivre mieux, alors lorsqu'il est possible de réunir les deux... C'est pourquoi je parle autant de nourriture dans mes romans, et, pour vous dire la vérité, j'ai commencé bien avant la saga du *Trône de Fer*. Il y a une dizaine d'années, lorsque j'ai commencé à écrire *Le Trône de Fer*, je m'en souviens très bien, j'ai assisté à la version britannique des célèbres *Milford Writers' Workshop* et j'ai soumis une courte histoire à la critique. Un des écrivains présents l'a qualifiée de «pornographie culinaire». Mais c'était un Britannique, issu du pays du bœuf bouilli et de la purée de petits pois. J'ai toujours soupçonné que l'Empire britannique était dans son ensemble la conséquence des Britanniques ayant parcouru le monde à la recherche de quelque chose de mangeable.

Il est vrai que beaucoup de mots dans mes récits servent à décrire les plats dont mes personnages se nourrissent. J'en utilise probablement plus que les autres écrivains. Cela m'attire parfois certaines critiques de la part de lecteurs et relecteurs aspirant à un rythme plus rapide. «Est-il vraiment nécessaire de décrire autant toute la nourriture?» demandent-ils. «Quelle importance ça a de savoir combien de plats ont été servis, si les chapons étaient bien croustillants, dans quelle sauce a mariné le sanglier?» Qu'il s'agisse du soixante-dix-septième plat d'un banquet de mariage ou de quelques hors-la-loi partageant du bœuf salé et des pommes autour d'un feu de camp, *ces critiques ne souhaitent pas en prendre connaissance*, sauf si cela contribue à l'intrigue.

Je parie qu'ils mangent sur le pouce devant leur écran lorsqu'ils travaillent.

Je ne vois pas les choses de cette façon. J'écris pour raconter une histoire, et il existe une différence entre raconter une histoire et faire avancer l'intrigue. Si seule l'intrigue comptait, plus aucun de nous ne lirait de roman. Les *Cliffs Notes** suffiraient. Et vous passeriez à côté de ... tout le reste, en fait.

Pour moi, c'est le voyage qui compte, et non la rapidité avec laquelle vous arrivez au terme de l'histoire. Lorsque je lis, comme lorsque je voyage, je veux voir les panoramas, sentir les fleurs et, bien sûr, goûter la nourriture. Mon objectif en tant qu'auteur a toujours été de créer pour mes lecteurs une expérience d'immersion indirecte. Lorsqu'un lecteur a terminé un de mes ouvrages, je veux qu'il se souvienne des événements de l'histoire comme s'il les avait lui-même *vécus*. Et le seul moyen d'y arriver est d'utiliser des détails sensoriels.

Les panoramas, les sons, les images – voilà ce qui rend une scène vivante. Une bataille, une chambre à coucher ou une table de banquet, peu importe; les mêmes techniques s'appliquent. Voilà pourquoi je passe autant de temps et d'énergie à décrire la nourriture ingurgitée par mes personnages: quels sont les ingrédients,

comment ils sont préparés, à quoi ils ressemblent, quelle est leur odeur, leur goût. Ces descriptions forment la base de la scène, lui donnent une texture, la rendent vivante, viscérale et inoubliable. Les impressions sensorielles nous permettent d'atteindre des niveaux plus profonds et plus primaires que les discours intellectuels n'atteindront jamais.

Je décris également les plats pour bien d'autres raisons. L'élaboration d'un monde fait partie de ce qui donne à la fantasy tout son attrait, et notamment la nourriture. Vous pouvez en apprendre beaucoup sur un monde et une culture en examinant ce que ses habitants mangent (et ne mangent pas). Tout ce que vous devez savoir sur les hobbits tient en un «bacon délicieux et croustillant» et un «second petit déjeuner». Et les Orques..., je pense que personne n'est prêt à écrire le *Livre de recettes des Orques*.

Il en est de même pour les hommes et pour les sociétés. Mes scènes de banquets, qui ne sont pas totalement gratuites, comptent énormément de descriptions, et elles font parfois avancer un peu l'intrigue.

Mais elles restent un accompagnement. Le plat principal, ici, la raison pour laquelle j'intègre ces scènes à mon récit, ce sont les scènes elles-mêmes. J'aime raconter la nourriture, et mes lecteurs – la plupart d'entre eux en tout cas – semblent aimer la lire. Si on regarde le nombre de lecteurs qui m'écrivent pour me dire que mes scènes de banquets les font saliver, je pense que je suis sur la bonne voie.

Mais, contrairement à mon monde de Westeros ou à la vie quotidienne au Moyen Âge, le *xxi^e* siècle est un âge d'or, en ce qui concerne la nourriture en tout cas. Nous l'avons en abondance, nous avons facilement accès en toute saison à la nourriture de tous les pays, et nous pouvons même acheter les épices les plus exotiques dans l'épicerie la plus proche, à un prix qui ne nous obligera pas à hypothéquer notre château. Encore mieux, pour ceux qui adorent manger mais ne peuvent pas cuisiner, notre merveilleux monde est rempli de gens qui *cuisineront pour nous*.

Je vous présente Sariann et Chelsea.

À l'heure actuelle, je ne me souviens pas de la première personne m'ayant suggéré de publier un livre des recettes présentées dans mes livres. On me l'a probablement suggéré pour la première fois en 1996, peu après la publication du *Trône de Fer*. Des dizaines d'autres lecteurs me l'ont à nouveau suggéré durant les dix années suivantes. Pour la plupart d'entre eux, il s'agissait d'une simple plaisanterie : «Vous écrivez tellement de choses sur la nourriture que vous devriez rédiger un livre de recettes ! Ha ! Ha ! Ha !» Et même parmi ceux qui envisageaient sérieusement cette idée, ils ont commis l'erreur de dire : «*Vous* devriez écrire

un livre de recettes.» Étant donné mes prouesses culinaires, les chances qu'un tel événement se produise étaient égales aux chances que je rédige un manuel de réparation d'automobiles ou un guide de programmation informatique.

Sariann et Chelsea ont agi différemment. Elles ne m'ont pas contacté pour me dire qu'écrire un livre de recettes serait une bonne idée. Non. Elles ont directement commencé à cuisiner certains des plats décrits dans la saga du *Trône de Fer*, partant à la recherche de recettes dans des livres de cuisine médiévale et les associant à une version plus contemporaine, utilisant des techniques et des ingrédients du *xxi^e* siècle.

Elles ont baptisé leur blog *Inn at the Crossroads* (l'Auberge du Carrefour), d'après un certain établissement homonyme dans les romans, où plusieurs événements terribles ont eu lieu. Entre autres choses, l'aubergiste y est pendu et son corps accroché à l'extérieur de la porte afin qu'il puisse se balancer au vent. Un destin, je l'espère pieusement, que n'auront pas à connaître Sariann et Chelsea. Leurs plats sont très largement meilleurs que ceux servis dans l'auberge du livre.

Comment est-ce que je le sais, vous demandez-vous? Ai-je cuisiné chacun de ces plats, dans leurs versions moderne et médiévale? Eh bien, non! Je vous l'ai déjà dit, je ne sais pas cuisiner. J'ai *mangé* beaucoup de ces plats cependant, et c'est ça qui compte. Lorsqu'*Une danse avec les dragons*, le dernier livre de la série, est sorti en juin dernier, j'ai démarré mes séances de dédicaces à Boston, et Sariann et Chelsea sont venues en personne m'apporter des gâteaux au citron, des tourtes à la viande et d'autres gourmandises visant à m'éviter toute fringale. Plus tard, lorsque je poursuivais mon chemin à travers le pays, plusieurs complices et lecteurs de leur blog m'ont attendu à chaque séance dans une dizaine de villes, avec toujours plus de paniers et de plats, chacun plus savoureux que le précédent. Chaque panier comptait son lot de gâteaux au citron. Sansa aurait adoré ça.

Maintenant que je suis de retour à la maison et que je travaille sur mon prochain roman, ces paniers n'arrivent malheureusement plus. Mais, n'ayez crainte, il nous reste ce livre, vous pouvez maintenant cuisiner vos propres versions de vos plats référés des Sept Couronnes et des contrées exotiques les plus éloignées. Enfin, ceux qui savent cuisiner le peuvent. Et ma foi, peut-être que j'essaierai moi-même quelques recettes, si toutefois j'arrive à trouver des piments de feu...

Bon appétit, mes amis. *Winter is coming.*

George R. R. Martin
Santa Fe

*Les Cliffs Notes sont des guides d'étude résumant des œuvres littéraires présentant brièvement les personnages et l'intrigue.

À propos de ce livre

Un grand nombre de fans de la saga à succès *Le Trône de Fer* a réellement pu s'immerger dans ce monde particulier lors de la lecture des livres. L'action se déroule dans un monde à fort caractère médiéval, regorge d'intrigues politiques et de chaos, avec une pointe de magie ; la qualité définissant ces livres de George R.R. Martin est sa formidable attention aux détails. Il dépeint des portraits intimes de ses personnages, brode de descriptions poignantes des paysages dans lesquels ils vivent, des vêtements qu'ils portent, et – ce qui nous concerne directement pour ce projet – des aliments dont ils se nourrissent. Rares sont les lecteurs de Martin n'ayant jamais senti une pointe d'envie lors de la description de plats qu'ils connaissent suffisamment pour leur mettre l'eau à la bouche, ou suffisamment exotiques pour stimuler leur imagination.

Nos lectures nous ayant toujours ouvert l'appétit, nous avons envie d'essayer de transposer cette fiction dans une réalité comestible. Il ne nous a fallu que quelques plats pour réaliser que nous tenions vraiment quelque chose. Nous avons lancé notre blog culinaire, *Inn at the Crossroads*, peu après, et nous avons été ravies de découvrir qu'il attirait rapidement des fans enthousiastes. Quelques mois plus tard, nous avons eu l'opportunité incroyable d'écrire ce livre de recettes.

Nul n'a besoin d'être un chef pour apprécier la bonne chère de Westeros. Grâce à nos recettes, nous souhaitons permettre aux fans, quel que soit leur niveau en cuisine, de pouvoir donner vie à leur saga favorite d'une toute nouvelle façon.

Ce livre de recettes s'adresse aux lecteurs souhaitant voyager dans le monde gastronomique de George R.R. Martin, en partant du Mur, puis en descendant vers le Sud, Port-Réal et Dorne, avant de traverser le Détróit pour festoyer chez les Dothraki et dans les cités libres.

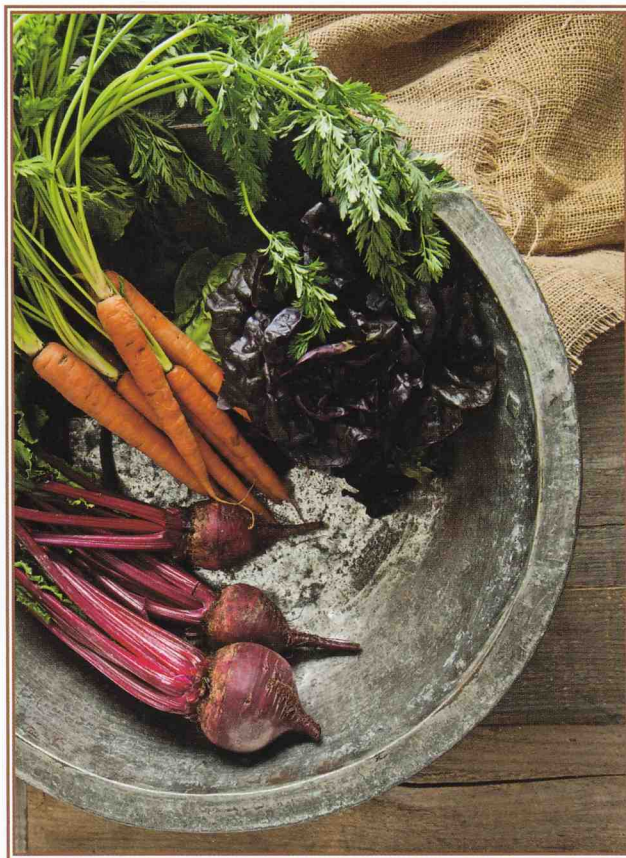
Nous ne pourrions jamais vous dire à quel point nous avons adoré nos aventures culinaires, mais nous pouvons essayer de vous le montrer. Nous espérons que vous vous joindrez à nous depuis vos propres cuisines pour un festin comme vous n'en avez jamais fait avant : un festin de glace et de feu.

Bienvenue à l'auberge !
Chelsea & Sariann

GAME OF THRONES

LE TRÔNE DE FER





Préparer une cuisine médiévale

Alors que nous recherchions des recettes pour ce livre, nous nous sommes rendu compte que notre garde-manger moderne ne comptait pas assez d'ingrédients étranges en accord avec un livre de recettes médiévales, romaines et élisabéthaines. Les palais et les goûts ont évolué au cours des siècles derniers, un goût en remplaçant traditionnellement un autre. Dans cette optique, nous avons pu retrouver bon nombre d'ingrédients devenus rares dans les magasins actuels où tout est disponible tout de suite.

La clé d'un plat réussi, qu'il soit médiéval ou moderne, est l'innovation ; ne désespérez pas si vous ne pouvez pas trouver les viandes ou épices exactes mentionnées dans une recette. Prenez plutôt du recul pour voir le plat dans son ensemble. Ressentez-le en fonction du lieu où il est servi, et partez de là. Pour vous aider, nous vous proposons ci-dessous une liste de substitutions :

Substitutions faciles pour les viandes

Auroch (espèce bovine maintenant disparue) : bœuf

Chèvre : brebis

Pigeon : canard ou autre volaille à chair noire

Cailles : poulet élevé en liberté

Épices et herbes aromatiques délicieuses et sous-estimées, que vous trouverez dans les boutiques de nourriture spécialisée ou sur Internet

Sarriette : ressemble au thym, en plus subtil. Vous pouvez donc la remplacer par du thym.

Maniguette : souvent ajoutée au vin chaud, elle est l'ancêtre du poivre noir.

Beaucoup de recettes médiévales comportent de la maniguette, qui est granuleuse avec une saveur plus complexe que le poivre actuel. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-la par du poivre noir, en quantité moindre.

Poivre d'Alep : apporte sa chaleur merveilleusement ronde, sans avoir trop de mordant. Vous pouvez le remplacer par du paprika.

Galanga : similaire au gingembre, cette épice a un goût plus doux et plus subtil. Il est plus facile de l'utiliser en poudre, même si ses autres formes peuvent également être réduites en poudre. Vous pouvez le remplacer par du gingembre en poudre.

Bois de santal : la poudre de bois de santal a tout d'abord été utilisée comme colorant rouge dans la cuisine médiévale. La saveur du bois de santal est relativement douce. Vous pouvez le remplacer par du colorant alimentaire rouge.

Safran : donne une teinte jaune orangé aux aliments et une saveur douce ressemblant à celle du foin. Vous pouvez le remplacer par du colorant alimentaire orange.

Pipeli : plus unique et plus fort que le poivre noir, vous devez l'utiliser avec parcimonie. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-le par la même quantité de poivre noir.

Accessoires culinaires pour vous faciliter la tâche en cuisine

Un moule à tarte profond, en faïence de préférence (la faïence diffuse la chaleur de manière égale et régulière, contrairement au métal et au verre).

Un moule à manqué de bonne qualité.

Une casserole ou une cocotte à four.

Un couteau d'office (nous ne pourrions jamais en dire assez sur la valeur d'un seul couteau bien aiguisé).

Les bases

Poudre douce

Poudre forte

Sauce médiévale au poivre noir

Sauce au beurre d'Élisabeth

Sauce médiévale pour poisson

Roux

Pâte à tarte médiévale

Pâte à tarte médiévale sucrée

Pâte à tarte citronnée

Poudre douce

La Poudre douce est un mélange d'épices couramment utilisé à l'époque médiévale. Très utile pour relever la saveur des plats principaux comme des desserts, elle servait aussi à parfumer le vin chaud ou l'hypocras. Nous avons remplacé les fleurs de cannelier de Chine par de la cannelle; si vous trouvez de la cannelle de Chine en poudre, utilisez-en 2 cuillerées à café au lieu de ½ pour la cannelle traditionnelle.

Prenés quatre onces de cannelle, deux onces de graines de paradis, une once de gingembre de haut lieu, une once de maniguette, six onces de noix et galinga meslangées. Broyer bien se les especes. Mectes demi-once de pouldre dedans le pot et du sucre raisonnablement (les ingresdians de la Pouldre douce)...

LE VIANDIER DE TAILLEVENT, XIV^e SIÈCLE

4 ½ cuillerées à café de cannelle
en poudre

1 cuillerée à café de gingembre en poudre

1 cuillerée à café de maniguette

1 pincée de noix de muscade en poudre

1 pincée de galanga en poudre

200 g de sucre

Mélangez tous les ingrédients et conservez-les dans un petit récipient hermétique.

Poudre forte

La Poudre forte est un autre mélange d'épices couramment utilisé au Moyen Âge. Son odeur fait penser à du clou de girofle en un peu plus mordant.

Pouldre-fort... semble estre un meslange de fortes especes, poivre, jinjembre saulpoudré. THE FORME OF CURY, XIV^e SIÈCLE

- | | |
|---|--|
| 1 cuillerée à café de poivre noir du moulin | 1 cuillerée à café de clous de girofle |
| 1 cuillerée à café de cannelle en poudre | en poudre |
| 1 cuillerée à café de macis en poudre | 1 cuillerée à café de pipeli |
| 1 cuillerée à café de gingembre en poudre | ou de maniguette (facultatif) |

Mélangez à parts égales toutes les épices et conservez la poudre dans une petite bouteille hermétique.

Sauce médiévale au poivre noir

Cette recette de sauce riche s'associe bien avec des viandes rouges corsées, comme la venaison et le sanglier, ou encore le bœuf, plus banal. Il est possible de varier la quantité des ingrédients afin d'alléger ou d'épaissir la sauce en fonction de vos goûts; vous pouvez également la poivrer à votre convenance. L'acidité du vinaigre peut surprendre au premier abord, mais au bout de quelques instants, nous pensons que vous l'apprécierez autant que nous. La saveur brûlée du pain associée au piquant du poivre arrondit le goût de cette sauce.

- | | |
|---|--|
| 1 tranche de pain grillée jusqu'à ce qu'elle devienne noire | 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin rouge |
| 10 cl de verjus, ou de vinaigre de cidre | 1 cuillerée à soupe de poivre noir |
| et d'eau mélangés à parts égales | du moulin |
| | ¼ cuillerée à café de gingembre en poudre |

Poivre noir: saulce au poivre noir. Broiés gigembre et graines de poivre et pain brullé et poivre deffaites de vin aigre et de verjus et faites boullir.

LE VIANDIER DE TAILLEVENT, XIV^e SIÈCLE

Dans une petite casserole, trempez le pain grillé dans le liquide jusqu'à ce qu'il tombe en morceaux, puis écrasez-le à la fourchette. Ajoutez les épices et portez doucement à ébullition. Ajoutez du liquide pour fluidifier un peu la sauce. Goûtez et, si vous souhaitez une sauce lisse, passez-la au tamis.

Sauce au beurre d'Élisabeth

Pour environ 20 cl de sauce

Cette recette de sauce étrange ressemble à une béarnaise rustique. Le beurre devient follement crémeux et le citron rehausse parfaitement les saveurs déjà présentes. Elle est idéale pour accompagner de petites volailles comme les cailles.

1 jaune d'œuf dur

10 cl de vin blanc

60 g de beurre doux

1 cuillerée à soupe de jus de citron frais

1 pincée de sel

La graisse de cuisson de la volaille

(facultatif)

Sauce pour un Poulet ou un Chapon Rostis. Une fois votre Poulet cuit et prest, mettez un petit morceau de Beurre sur le Ventre avec un petit peu de vin Clairet, un Jaune d'œuf coupé, le jus d'un Citron et du Sel; faistes bouillir avec la Sauce et la Volaille dans le plat, puis garnissez avec du Citron et servez.

THE ART OF COOKERY REFIN'D AND AUGMENTED, JOSEPH COOPER, 1654

Écrasez le jaune d'œuf dans 1 cuillerée à café de vin. Dans une petite casserole, mélangez-le avec le reste du vin, le beurre et le jus de citron. Portez à ébullition en remuant constamment pendant 20 minutes environ afin que le mélange s'épaississe légèrement. Salez à votre convenance. Versez sur la viande avant de servir.

Sauce médiévale pour poisson

Pour environ 50 cl de sauce

Cette sauce médiévale toute simple peut accompagner n'importe quel poisson. L'association du vin et du gingembre promet une expérience culinaire intéressante, mais suffisamment subtile pour ne pas masquer la saveur naturelle du poisson.

Prené des brochets et enlevé les os et lavé bien et hallé. Prené mout de vin et de pouldre de ginenbre et mout de sucre, et du sel, et faistes boilir dans un vessel, et servé le brochet avec la saulce dessus. THE FORME OF CURY, XIV^e SIÈCLE

50 cl de vin rouge ou blanc
1 ½ cuillerée à café de gingembre
en poudre

2 cuillerées à soupe de sucre ou de miel
Sel pour assaisonner

Portez le vin à ébullition. Réduisez le feu puis ajoutez les autres ingrédients, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Salez à votre goût. Disposez le poisson grillé sur un plat puis recouvrez-le légèrement de sauce, ou versez-la dans une saucière et présentez-la séparément.

Roux

C'est une astuce formidable pour épaissir vos soupes et vos ragoûts. La farine épaissit parfaitement le bouillon tandis que le beurre empêche la farine de faire des grumeaux.

30 g de beurre doux

2 cuillerées à soupe de farine

Dans une casserole, faites fondre le beurre et remuez doucement jusqu'à ce qu'il commence à grésiller. Ajoutez la farine et mélangez bien afin d'obtenir une préparation homogène. Remuez quelques minutes, jusqu'à ce que le roux devienne brun doré. Ajoutez une louche de soupe ou de bouillon en continuant à mélanger au fouet. Versez la totalité du mélange dans la soupière, en remuant constamment afin de bien incorporer le roux.

Pâte à tarte médiévale

**Pour 8 tartelettes de 10 cm, 2 tartes de 23 cm
ou 1 tourte de 23 cm. + Préparation: 10 minutes**

Cette pâte est riche en beurre, parfaite pour des mets doux et savoureux.

Prené de la farine fine et un peu d'eau frayche et une assiète de beurre doux et un peu de saffran et les jaunes de deux œufs et estalez le plus fin et le plus souple possible.

A PROPRE NEW BOOK OF COOKERY, 1545

1 pincée de safran

10 cl d'eau

120 g de beurre doux

360 g de farine

2 jaunes d'œufs légèrement battus

Laissez le safran se diluer dans l'eau. Pendant ce temps, incorporez le beurre à la farine avec la main jusqu'à ce qu'il ne reste que de petites morceaux de beurre, puis ajoutez les jaunes d'œufs et le safran dilué. Remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène, en ajoutant graduellement de l'eau si nécessaire; il faut que les ingrédients s'amalgament bien.

Pour précuire le fond de tarte, étalez la pâte en une couche très fine, entre 5 mm et 1 cm d'épaisseur. Placez-la dans le moule et piquez-la avec une fourchette, ou utilisez des poids de cuisson ou des haricots secs pour éviter toute formation de bulle. Faites cuire pendant environ 10 minutes à 180 °C (th. 6). Ne laissez pas la pâte brunir! Sortez-la du four et poursuivez la recette souhaitée.

Pâte à tarte médiévale sucrée

Pour 50 tartelettes de 5 cm

Une fois cuite, cette pâte vous permettra de cuisiner de fantastiques gâteaux au goût d'antan, mettant parfaitement en valeur votre garniture sirupeuse. Parfois un peu dure, elle donne le meilleur d'elle-même lorsqu'elle absorbe un peu le jus des garnitures.

... et prené farine froaiche, saffran, sucre et l'eau froaiche et faytes des gasteau fins...

TWO FIFTEENTH-CENTURY COOKERY-BOOKS

540 g de farine

2 cuillerées à café de safran (facultatif)

280 g de sucre

10 cl d'eau, plus si nécessaire

1 pincée de sel

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Faites diluer le safran dans l'eau froide, puis ajoutez progressivement l'eau à la farine jusqu'à obtenir une pâte douce, de la consistance d'une pâte à gâteau. Si nécessaire, si vous avez utilisé toute l'eau aromatisée au safran, vous pouvez ajouter un peu plus d'eau.

Pâte à tarte médiévale citronnée

Pour 1 tarte de 23 cm + Préparation: 15 minutes

Cette merveilleuse pâte semble avoir été inventée pour les tartes aux fruits. La saveur du citron, douce et acide, reste présente après la cuisson.

150 g de farine, plus si nécessaire

100 g de beurre doux à température
ambiante

2 cuillerées à soupe de sucre glace

Le zeste de 1 citron

1 cuillerée à soupe de fécule de maïs
(Maïzena)

½ cuillerée à café d'extrait de vanille

1 pincée de sel

1 œuf

Mélangez la farine, le sucre, la fécule de maïs et le sel, puis ajoutez le beurre coupé en morceaux et malaxez du bout des doigts jusqu'à obtenir la consistance d'un crumble. Ajoutez le zeste du citron, la vanille et l'œuf. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène. Rajoutez de la farine si nécessaire pour que la pâte ne soit pas collante. Étalez-la en un disque, enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur. Utilisez-la comme indiquée dans la recette souhaitée.

Panorama de la cuisine par régions

Le Mur

Point le plus au nord de Westeros, le Mur est le domaine de la Garde de Nuit : défenseurs de ce mur de glace de 200 mètres de haut et patrouilleurs la nuit. C'est un domaine où règne un froid qui s'infiltré jusqu'au plus profond de chaque être. La Garde de Nuit est souvent sous-évaluée et mal payée, ses membres se nourrissent donc la plupart du temps avec ce qu'ils trouvent. Une grande partie de leur nourriture est en conserve : porc salé, cabillaud salé, venaison au miel et aliments marinés. Ils consomment également beaucoup de denrées sèches, comme les haricots, les pois, l'orge, les noix et les baies. Leurs boissons se composent de vin chaud et d'une bière très lourde qui les aide à supporter le froid.

Le Nord

Région aussi vaste que tous les autres royaumes de Westeros réunis, le Nord est gouverné par la maison Stark depuis Winterfell. Leurs tables croulent sous le poids de gibiers rôtis, volailles, légumes racines et aliments cuits au four. Pommes, baies, courges et tout un éventail de crustacés occupent une place considérable – même s'ils reçoivent parfois des aliments venant d'autres régions de Westeros via Blancport (d'où l'amour de Sansa pour les gâteaux au citron).

Le Val

La majeure partie du Val d'Arryn est recouverte de montagnes hostiles et infranchissables. Cependant, dans le Val lui-même, la terre est fertile et permet aux habitants qui y vivent de se nourrir. Eyrié, l'imposante forteresse de la maison Arryn, propose des pâtisseries, comme des nids d'abeilles et des gâteaux, mais également la viande des animaux robustes de la montagne, telles les chèvres.

Le Conflans

Nichées dans le delta de la rivière Trident, les plaines fertiles du Conflans sont gouvernées par la maison Tully. Ces terres riches offrent toute une variété de cultures, alors que ses rivières regorgent de truites, brochets et autres poissons. Les poireaux et autres légumes verts abondent.

Les Îles de Fer

Tout comme les membres de la maison Greyjoy qui les gouvernent, les Fers-Nés ne sèment pas. Les tables de ces îliens sont chargées de ce qu'ils récoltent en mer et de ce qu'ils volent aux autres. Ragoûts de poissons, de crabes, viandes fades et pains noirs sont les aliments de base de cette région.

Le Bief

C'est le grenier à grain méridional de Westeros. Ici, les riches terres agricoles produisent en abondance, ce qui a valu à Hautjardin sa réputation de région prospère. Les plats qu'on y cuisine sont souvent préparés avec toute l'élégance qui distingue la maison Tyrell, qui la gouverne. Ils se nourrissent de délicieux mets comme les cygnes à la crème, les poires pochées et toutes sortes de tartes aux fruits.

Dorne

Avec une cuisine aussi pimentée que le caractère de son peuple, la région sablonneuse de Dorne propose des aliments provenant de ses frontières désertiques. Le serpent grillé et les piments de feu comptent parmi ses ingrédients remarquables, mais le climat chaud permet également la culture des olives, des oranges sanguines, des raisins et des dattes.

Port-Réal

Plus grand port et plus vaste ville de Westeros, Port-Réal est un véritable creuset de la diversité où tous les peuples et toutes les cuisines du royaume se retrouvent. Les nobles dînent de cygne, sanglier, perdrix et serpents, tandis que les roturiers n'ont qu'à s'aventurer dans les gargotes pour y consommer des plats douteux. Les fruits abondent et se consomment principalement en gâteaux ou en tartes.

Le détroit

La cuisine des cités libres et de la mer Dothrak est variée et exotique. Les friandises comme les doigts d'épices et les sauterelles frites contrastent avec des plats plus rustiques comme la saucisse de chien, le crocodile et les larves piquantes.

Le Mur



Petit déjeuner au Mur + Gâteaux aux pommes

Petits pains aux raisins secs, pignons et pommes

Pain blanc croustillant + Salade de Château Noir

Mouton mitonné dans une soupe de bière et d'oignons

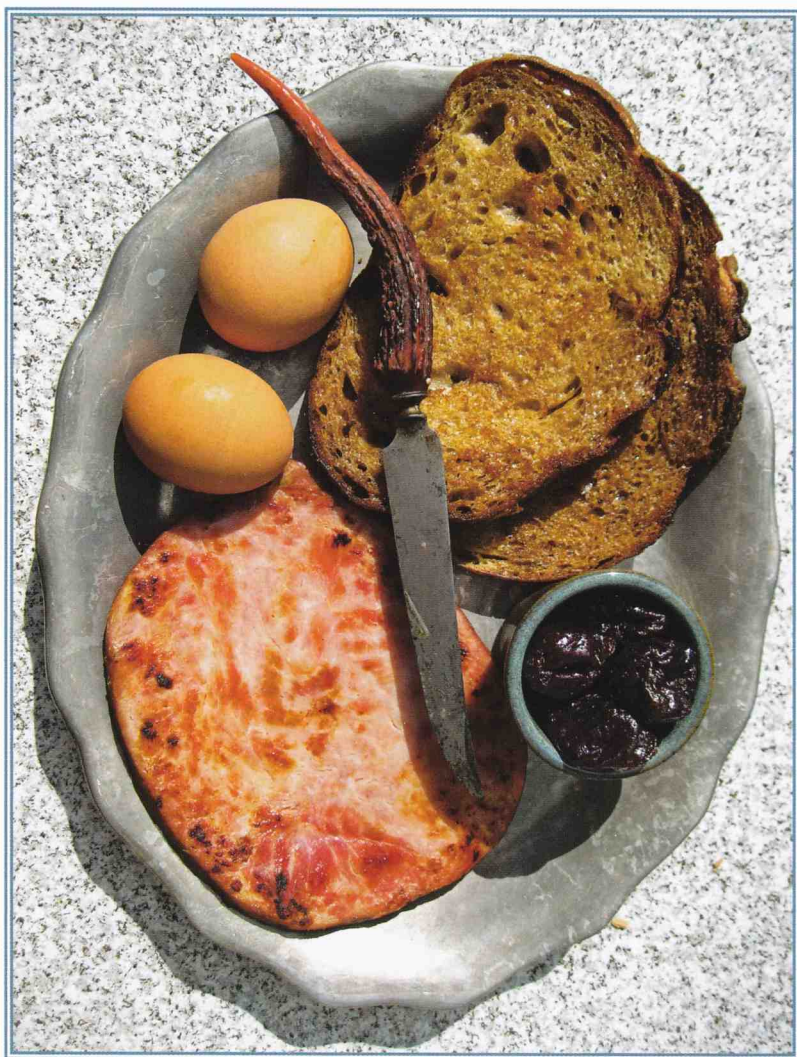
Soupe de haricots au lard + Tourte au porc

Purée de pois + Carré d'agneau

Myrtilles rafraîchies nappées de crème onctueuse

Vin chaud





Petit déjeuner au Mur

Quand le jour se leva, Jon se rendit aux cuisines comme de coutume. Hobb Trois-Doigts lui remit sans mot dire le déjeuner du Vieil Ours : trois œufs durs bruns, ce matin-là, du pain frit, une tranche de jambon et une jatte de prunes ridées. LE DONJON ROUGE

Pour 1 personne + Cuisson: 15 minutes

*Peut accompagner le Carré d'agneau (page 42),
les Myrtilles rafraîchies nappées de crème onctueuse (page 44), une bière brune.*

Ce petit déjeuner simple et copieux vous donnera suffisamment de force pour bien commencer la journée. La tranche de jambon est sans aucun doute l'élément phare de ce plat, mais chaque aliment s'associe parfaitement aux autres. Les œufs peuvent être cuits durs ou simplement à la coque, afin de mieux s'accorder au pain frit, la douceur des prunes s'oppose quant à elle au goût salé du jambon.

1 tranche de jambon	30 g de beurre doux
1 cuillerée à soupe d'huile	2 tranches de pain de campagne
3 œufs	1 poignée de prunes ou de pruneaux

Faites griller le jambon dans une poêle avec l'huile jusqu'à ce qu'il commence à brunir, puis réservez, mais gardez-le au chaud.

Pour cuire les œufs, posez-les dans une petite casserole, et recouvrez-les d'eau. Portez-la au point d'ébullition (sans la laisser bouillir) et laissez frémir doucement pendant 6 minutes. Refroidissez les œufs en les passant sous un filet d'eau froide pendant 1 minute, égalez-les puis posez-les sur une assiette. Si vous souhaitez avoir des œufs mollets, cuisez-les 4 minutes 30.

Faites frire les tranches de pain en ajoutant un peu de beurre dans la poêle utilisée pour le jambon. Posez le pain sur l'assiette avec le jambon, ajoutez les prunes ou les pruneaux dans l'assiette et dégustez !

Gâteaux aux pommes

[Jon] déjeunait de gâteaux aux pommes et de boudin quand Samwell Tarly vint s'affaler auprès de lui. «On me convoque au septuaire! souffla-t-il d'un ton transporté. Qui l'aurait cru? On me retire de l'entraînement! Je vais prêter serment en même temps que vous!»

LE DONJON ROUGE

Chaussons médiévaux aux pommes

Pour environ 24 chaussons

Préparation: 20 minutes + Levée de la pâte: 1 ½ heure + Cuisson: 30 minutes

Peut accompagner le Petit déjeuner au Mur (page 15), du boudin noir, du lait frais.

Ancêtres évidents du donut moderne, ces chaussons aux pommes médiévaux sont doux, moelleux et débordent d'une chaude garniture à la pomme et aux noix. Appelés *krapfen* en Allemagne, ces petites bouchées légères et frites sont fourrées d'un mélange chaud à la pomme et aux noix... à se damner!

Boignetes: Préparation pour boignetes de jor de feste. Pille noix dedans un pot. Mesles bonne quantyté de belles pomes, coupes icelles et mesles avec des espices ensemble, et remplis le krapfen de ladite composition et cuys en huyle. Bonne concoction point trop salée. EIN BUCH VON GUTER SPISE, 1350

Pour la pâte:

30 cl de lait

1 sachet de levure chimique (10 g)

2 jaunes d'œufs battus

360 à 480 g de farine non tamisée

1 pincée de sel

60 g de beurre doux ramolli

Pour la garniture:

4 pommes de taille moyenne, pelées,
épépinées et coupées en tranches

4 cuillerées à soupe de miel

1 cuillerée à soupe de Poudre forte (page 6)

1 cuillerée à soupe de cannelle en poudre

75 g de noix hachées (noix de pécan,
pignons de pin, ou noisettes sont tous
excellents)

Huile pour la cuisson
Sucre glace pour décorer
(facultatif)

Faites légèrement chauffer le lait – vous devez pouvoir tremper votre doigt dedans sans vous brûler – puis versez-y la levure. Laissez prendre le mélange 5 minutes, jusqu'à ce que la levure soit bien diluée. Versez dans un grand saladier. Ajoutez les jaunes d'œufs, 360 g de farine, le sel et le beurre. Mélangez le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte souple qui se décolle du bord; ajoutez de la farine si nécessaire.

Farinez votre plan de travail ou une planche en bois et posez-y la pâte, pétrissez-la quelques minutes en la poussant avec la paume de la main puis en la rassemblant en une motte; ajoutez de la farine si nécessaire. Couvrez la pâte avec un linge propre et laissez-la lever pendant 1 heure.

Pendant ce temps, dans une casserole de taille moyenne mélangez les pommes, le miel, les épices et les noix. Faites cuire à feu moyen-doux jusqu'à ce que le miel soit fondu. Réservez et laissez refroidir lentement.



Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 5 mm, en divisant la pâte en deux si vous manquez de place. À l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, découpez des disques de pâte et gardez les chutes pour les assembler à nouveau.

Une fois que vous aurez découpé le plus de disques possible, mouillez d'eau chacun d'entre eux, avec un pinceau à pâtisserie ou avec vos doigts. Partagez les disques en deux moitiés. Versez environ 1 cuillerée à café de garniture sur un disque de pâte, puis placez un autre disque par-dessus. Pressez fortement les bords l'un contre l'autre afin de former un joint et laissez les gâteaux lever pendant 20 minutes environ.

Faites chauffer à feu moyen-fort 2,5 cm d'huile dans une casserole. Posez doucement chaque gâteau dans l'huile chaude à l'aide d'une écumoire. Faites frire environ 4 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit entièrement dorée. Égouttez les gâteaux sur du papier absorbant et saupoudrez-les de sucre glace si vous le souhaitez.

Petits gâteaux modernes aux pommes

Pour 8 gâteaux + Préparation: 15 minutes + Cuisson: 30 minutes

*Peut accompagner le Petit déjeuner au Mur (page 15),
le Poulet au miel (page 77), du lait frais.*

Ces gâteaux aux pommes, qui se dégustent principalement au goûter, ont une croûte friable et leur croustillant contraste avec la douceur des gâteaux eux-mêmes. Les pommes fondent lors de la cuisson, imprégnant les gâteaux de leur saveur et de leur moelleux.

Pour le gâteau :

120 g de beurre doux

200 g de sucre cristallisé

2 œufs

1 cuillerée à café d'extrait de vanille

240 g de farine

½ sachet de levure chimique (5 g)

1 cuillerée à café de bicarbonate de soude

½ cuillerée à café de sel

1 yaourt

2 ou 3 pommes, pelées, épépinées

et coupées en tranches



Pour la garniture :

140 g de cassonade

30 g de beurre doux froid

1 cuillerée à café de cannelle en poudre

60 g de noix hachées

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez de gros moules à muffins.

Dans un saladier, battez ensemble le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent légers et veloutés. Tout en fouettant, ajoutez les œufs et la vanille. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez graduellement le mélange sec au mélange crémeux, en alternant avec du yaourt et en remuant bien après chaque ajout. Versez les pommes dans cette nouvelle préparation. Répartissez la pâte dans les moules à muffins, en remplissant chaque moule aux deux tiers.

Préparez la garniture en mélangeant la cassonade et la cannelle. Incorporez le beurre jusqu'à obtenir la texture d'un crumble puis ajoutez les noix. Saupoudrez cette garniture uniformément sur chaque muffin, en appuyant légèrement pour qu'elle se mélange à la pâte. Enfournez pendant 30 minutes, jusqu'à ce que vous puissiez enfoncer la pointe d'un couteau dans les gâteaux et la ressortir sèche. Laissez refroidir.

Petits pains aux raisins secs, pignons et pommes

«Mange, lui dit Jon. Il est impossible de savoir quand l'occasion s'en représentera.» Il s'en adjugea deux, pour sa part. Les prétendues amandes étaient des pignons, et, en plus des raisins secs, il y avait des morceaux de pomme séchée. LES NOCES POURPRES



Petits pains élisabéthains aux raisins secs, pignons et pommes

Pour 12 petits pains + Préparation: 45 minutes
Levée de la pâte: 1 heure + Cuisson: 15 minutes

*Peut accompagner la Tourte bœuf et jambon (page 71),
la Salade de Château Noir (page 27), le Vin chaud (page 48).*

Ces petits pains ont été réalisés à partir d'une recette de gâteaux de Banbury. Ces gâteaux font partie intégrante de l'histoire et on pense qu'ils ont été rapportés en Angleterre lors des Croisades. Leur bel aspect contraste avec leur longue existence; ces petits pains sont un aliment hautement gustatif et énergétique qui vous réconfortera lors de vos rondes le long du Mur.

Prenez 5 graves de farine, 2 graves-et-demi de baies, 220 gravets de sucre, 1 grave de beurre, 15 gravets de giroffle et de maceis, une pinte-et-demie de bière et un peu d'eau de rose ; faites bouillir le lait puis pestrisez la paste, et quand elle est presque froisde, versez dans une jare pour l'espaisir, et laissez devant le feu, en la séparant en deux ou trois parts quand elle grossit. THE COMPLEAT BOOK, 1671

Pour la pâte :

1 jaune d'œuf	10 cl de crème
10 cl de bière brune à température ambiante	1 cuillerée à café de cannelle en poudre
1 sachet de levure chimique (10 g)	1 cuillerée à café de clous de girofle en poudre
100 g de beurre doux	1 cuillerée à café de macis en poudre
400 g de farine	Quelques gouttes d'eau de rose (facultatif)
10 cl de lait	

Pour la garniture :

420 g de raisins secs	½ cuillerée à café de macis en poudre
60 g de cassonade	1 pomme coupée en petits morceaux
½ cuillerée à café de cannelle en poudre	50 g de pignons de pin
½ cuillerée à café de clous de girofle en poudre	

Pour le glaçage :

1 blanc d'œuf légèrement battu	60 g de sucre de canne complet
--------------------------------	--------------------------------

Préparez la pâte en fouettant ensemble le jaune d'œuf, la bière et la levure, puis placez le saladier dans un endroit chaud pendant 30 minutes.

Incorporez le beurre à la farine avec les doigts jusqu'à obtenir la texture d'un crumble. Dans une petite casserole, faites chauffer le lait et la crème avec la cannelle, les clous de girofle et le macis. Versez le lait chaud, le mélange à base de levure et l'eau de rose (le cas échéant) dans la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte. Pétrissez-la pendant 30 secondes, mettez-la dans un bol, couvrez-la d'un torchon et laissez-la lever pendant 1 heure.

Préparez la garniture en prélevant 140 g de la pâte levée. Placez-la dans le bol d'un robot ménager. Ajoutez 150 g de raisins secs, la cassonade, la cannelle, les clous

de girofle et le macis. Mélangez puis versez la préparation dans un saladier et ajoutez le reste des raisins, les pommes et les pignons de pin.

Préchauffez votre four à 220 °C (th. 7-8) et beurrez une grande plaque de cuisson. Coupez la pâte en quatre. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez un quart de la pâte en un long rectangle de 3 mm d'épaisseur. Coupez ce rectangle en trois rectangles plus petits. Versez une cuillerée à soupe de garniture au milieu du rectangle, repliez les côtés en les pinçant pour former un joint. Donnez-lui la forme d'un petit pain. Répétez cette opération avec la pâte et la garniture restantes, et disposez chaque petit pain garni sur la plaque de cuisson.

Badigeonnez le haut de chaque petit pain de blanc d'œuf et saupoudrez-le de sucre complet. Faites trois entailles au sommet de chaque pain et faites cuire pendant 15 minutes. Ces petits pains sont excellents consommés chauds, mais vous pouvez également les laisser refroidir et les conserver jusqu'à une semaine dans un récipient hermétique.

Petits pains modernes aux raisins secs, pignons et pommes

Pour environ 20 petits pains + Préparation: 15 minutes

Levée de la pâte: 2 ½ heures + Cuisson: 20 minutes

*Peut accompagner le Petit déjeuner au Mur (page 15),
le Mouton mitonné dans une soupe de bière et d'oignons (page 29), du lait frais.*

Pour la pâte:

20 cl de lait entier

2 œufs

60 g de beurre doux ramolli

1 sachet de levure chimique (10 g)

Environ 500 g de farine

1 cuillerée à café de sel

50 g de sucre

Pour la garniture:

1 pomme, épluchée, épépinée et coupée
en tranches

180 g de cassonade

2 cuillerées à soupe de cannelle

50 g de raisins secs

en poudre

40 g de pignons de pin grossièrement hachés

60 g de beurre doux ramolli

Pour le glaçage (facultatif):

100 g de sucre glace

4 ou 5 cuillerées à soupe de lait

Ces petits pains sont une libre interprétation des pains cuits décrits dans le livre. Les frères de la Garde de Nuit ne mangeaient probablement pas de rouleaux à la cannelle moelleux... mais ils sont si délicieux et tellement pleins de délicieux petits morceaux, que, dès la première bouchée, vous oublierez les libertés que nous avons prises.

Dans une petite casserole faites blanchir le lait et le beurre mélangés en les portant juste sous le point d'ébullition, laissez refroidir la préparation à température ambiante dans un saladier. Ajoutez 120 g de farine, le sucre, les œufs, la levure et le sel. Ajoutez jusqu'à 360 g de farine supplémentaire pour obtenir une pâte ayant une texture qui vous permette de la pétrir. Farinez votre plan de travail et pétrissez-y la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et élastique, en ajoutant de la farine pour qu'elle ne colle pas (cela prend 8 minutes environ). Formez une boule avec la pâte.

Huilez légèrement un saladier. Posez-y la pâte, en la faisant tourner pour qu'elle soit entièrement recouverte d'huile. Couvrez le saladier d'un film alimentaire puis d'un torchon et laissez la pâte lever pendant 1 heure environ dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Pendant ce temps, mélangez dans un bol les pommes, les raisins et les pignons de pin avec la cassonade et la cannelle.

Frappez un peu la pâte une fois levée. Posez-la sur un plan de travail fariné, étalez-la en un rectangle de 56 x 28 cm. Parsemez-le de petits morceaux de beurre, en laissant 1 cm libre de chaque côté. Étalez le mélange à base de pommes sur le beurre. En commençant par la longueur, roulez la pâte pour former un boudin, en pincez-la légèrement pour qu'elle reste bien enroulée. Posez-la, le joint en-dessous, et, avec un couteau bien aiguisé, coupez la pâte en tranches d'environ 2 cm de large.

Beurrez une grande plaque de cuisson. Placez-y les tranches de pâte en les faisant presque se toucher. Couvrez-les avec un torchon et laissez lever pendant 40 à 45 minutes.

Placez votre grille au centre du four et préchauffez-le à 180 °C (th. 6). Cuisez les tranches 20 minutes environ, jusqu'à ce que le haut soit doré, puis retournez-les aussitôt sur la grille. Laissez refroidir 10 minutes. Pour le glaçage, mélangez le sucre glace et le lait, en ajoutant 1 cuillerée à soupe de lait à la fois, jusqu'à obtenir une consistance épaisse qui reste liquide. Recouvrez-en le haut des tranches cuites.

Pain blanc croustillant

Malgré la fumée qui, lourde de relents de viande rôtie, de pain chaud, stagnait dans la grand-salle, se discernait sur les parois de verre grises l'éclat des bannières alternées. LE TRÔNE DE FER

Pour 3 petites miches + Préparation : 15 minutes

Levée de la pâte : 3 heures à 2 jours + Cuisson : 30 minutes

*Peut accompagner le Ragoût de lapin (page 94),
le Carré d'agneau (page 42),
du beurre et du miel.*

Ce pain artisanal accompagne parfaitement n'importe quel plat. L'extérieur est croustillant, l'intérieur est doux et moelleux. C'est le compagnon idéal de vos soupes, ragoûts ou juste celui d'un grand pot de miel.

2 sachets de levure chimique (20 g)

1 à 2 cuillerées à soupe de miel

60 cl d'eau chaude

780 g de farine, plus si nécessaire

1 cuillerée à soupe de gros sel

40 g de fécule de maïs (Maïzena)

Versez la levure et le miel dans l'eau et mélangez. Ne vous inquiétez pas si toute la levure ne se dissout pas à ce stade, elle se mélangera avec la farine. Ajoutez la farine et le sel et incorporez-les au mélange.

Posez la pâte sur votre plan de travail propre et fariné puis pétrissez-la pendant 5 minutes environ, en la poussant avec la paume de votre main, puis en la rassemblant en boule. Pétrissez-la jusqu'à obtenir une grosse boule. Vous saurez quand la pâte est prête en la tapotant : si la pâte rebondit, elle est prête. Ajoutez de la farine si elle est trop collante.

Mettez votre pâte dans un saladier légèrement graissé, couvrez avec un torchon et laissez-la reposer dans un endroit chaud pendant 2 heures environ. Vous pouvez également la laisser lever toute la nuit en la mettant au réfrigérateur où elle gonflera



plus lentement. Vous pouvez même la laisser reposer au réfrigérateur quelques jours et elle commencera à prendre un léger goût de levain.

Une fois que votre pâte a doublé de volume, divisez-la en trois. Rabattez la pâte pour former une boule, en repliant les extrémités vers le fond. Les miches doivent être à moitié lisses. Saupoudrez le haut de chaque miche d'un peu de farine et faites quelques entailles légères dans la pâte avec un petit couteau bien aiguisé. Posez les miches sur une plaque de cuisson recouverte de fécule de maïs, espacées d'environ 10 cm et laissez lever pendant 40 minutes environ.

Préchauffez votre four à 230°C (th. 7-8). Remplissez un deuxième plat de cuisson ou une plaque de cuisson avec de l'eau et placez-le sous la grille où se trouve votre pain. (C'est une astuce pour obtenir une miche de pain de campagne moelleuse avec la croûte croustillante. La vapeur d'eau donne au pain un léger croustillant.) Faites cuire vos pains pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que la croûte ait une couleur brun foncé et que les pains sonnent creux quand vous les tapotez.



Salade de Château Noir

«De la propre table de lord Mormont!», spécifia Bowen Marsh. Suivit une salade d'épinards, de fanes de navet, de pois chiches et, pour finir, des jattes de myrtilles rafraîchies nappées de crème onctueuse. LE DONJON ROUGE

Pour 6 à 8 personnes + Préparation: 10 minutes

Peut accompagner le Carré d'agneau (page 42), les Myrtilles rafraîchies nappées de crème onctueuse (page 44), une bière brune.

La recette d'origine de cette salade vient du livre *The Forme of Cury* du XIV^e siècle. Nous avons pris certains des légumes proposés, nous avons ajouté des feuilles

de navets, des raisins secs et des pois chiches grillés, initialement prévus pour un encas. Nous vous incitons vivement à essayer d'autres mélanges de légumes et à ajouter tout particulièrement de l'oseille et de la bourrache.

Salade. Preiné du persi, de la sauge, de l'ail nouvel, des ciboules, de la laitue, des poreaus, des espinars, de la bourroiche, de la menthe, des primevoires, des violestes, des porrettes (oingnons verts, ciboules, novels poreaus), du fenoille, de la cressonnée alesnoise, de la rue, du rommarin, du pourpier; rinssé et lavé tous. Espluché les leguments. Couspé en petis parts avec les mains et meslangé tout avec de l'huile, du vin aigre et du sel; servé.

THE FORME OF CURY, XIV^e SIÈCLE

500 g de jeunes pousses d'épinards

100 g de pois chiches cuits

300 g de feuilles de navets

Huile et vinaigre pour assaisonner

100 g de raisins secs

1 pincée de sel

Mélangez dans un saladier les légumes, les raisins et les pois chiches. Parsemez d'huile et de vinaigre à votre convenance, ajoutez un peu de sel et remuez bien.

+ *Note des cuisinières*: Les ingrédients de la recette médiévale sont: persil, sauge, ail nouveau, ciboules, laitue, poireau, bourrache, menthe, primevère, violettes, porettes (oignons verts, ciboules et jeunes pousses d'épinards), fenouil, cresson alénois, romarin et pourpier.

Mouton mitonné dans une soupe de bière et d'oignons

*Le Mur larmoyait sous le ciel d'un bleu que doucement grignotait le soleil.
Aux approches du crépuscule, Owen Ballot reparu avec une miche de pain
noir et un bidon du meilleur mouton d'Hobb, mitonné dans une soupe
épaisse de bière et d'oignons.* LES NOCES POURPRES

**Pour 3 à 4 personnes + Trempage des grains de blé: 6 heures à 1 nuit
Bouillon: 1 à 2 heures + Préparation: 10 minutes + Cuisson: 30 minutes**

*Peut accompagner le Pain noir (page 85),
les Carottes au beurre (page 137), de la bière brune.*

C'est un plat qui se prépare idéalement avec des restes d'agneau, comme vous pouvez en avoir après Pâques, étant donné que vous utiliserez les os les plus charnus, du pain rassis et de la bière plate. Nous avons légèrement modifié le plat par rapport à la recette originale du ^{xv}^e siècle. Les oignons sont entiers et deviennent alors étonnamment doux, et la saveur du pain noir s'accorde parfaitement à celle du mouton. Cette soupe primitive et revigorante est parfaitement adaptée aux frères de la Garde de Nuit.

*Prends mout oingnons que tu coperas grossement et fairas boillir dans l'eau clai-
rette, Et retire; prends mout brasse plate, environ 3 galons. Prends une chope
de bonne huile fritee, et ayoute les oingnons, Et laysse boillir long temps, et verses
du saffran et du sel, Et ayoute le pain, meslanje et ayoute le liquide, et serviras
très chaud.* TWO FIFTEENTH CENTURY COOKERY BOOKS

Environ 500 g d'os d'agneau à braiser
8 petits oignons épluchés
1 bouteille de bière brune, plate
si possible

1 pincée de safran (facultatif)
75 g de grains de blé, trempés jusqu'à
ce qu'ils soient tendres (au moins
6 heures ou 1 nuit)

Sel pour assaisonner

250 g d'agneau, ou d'épaule ou de gigot
d'agneau
désossés

15 g de beurre doux ou 1 cuillerée à
soupe d'huile

Tranches de pain rassis, ou tranches
de pain grillé

Si nécessaire, désossez l'agneau et réservez la viande. Mettez les os dans une grande cocotte, recouvrez d'eau et laissez mijoter pendant 1 à 2 heures. Écumez la surface du bouillon de temps à autre pour enlever la graisse en excès.

Ajoutez dans la cocotte les oignons, la bière, le safran (le cas échéant), les grains de blé et le sel. Portez le bouillon à ébullition, puis réduisez le feu et laissez frémir 15 à 30 minutes. Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y doucement dorer l'agneau. Ajoutez la viande au bouillon et gardez au chaud jusqu'au moment de servir.

Coupez les tranches de pain en gros morceaux et posez-les au fond de chaque assiette creuse ou bol, puis recouvrez-les largement de soupe. Servez immédiatement.

+ *Note des cuisinières* : Si vous servez les os avec le bouillon, faites-le savoir à vos invités pour qu'ils ne soient pas surpris. Personnellement, nous adorons voir les os dans le bouillon, et comme tout frère de la Garde de Nuit, vous serez sûr ainsi de ne laisser échapper aucun morceau de viande !



Soupe de haricots au lard

Son dernier repas remontait à cette écuellée de soupe de haricots au lard engloutie en compagnie de Pyp et de Grenn. Enfin, sans compter le fromage et le pain, mais ça, ce n'était qu'un amuse-gueule, songea-t-il. Et c'est sur ces entrefaites qu'un regard furtif jeté du côté du plateau lui révéla la présence de la bestiole attablée parmi les miettes de pain.

LE CHAOS

Soupe de fèves au lard traditionnelle

Pour 4 à 6 personnes + Préparation: 10 minutes + Cuisson: 1 heure

*Peut accompagner le Pain noir (page 85),
les Beignets de maïs doux (page 123), du fromage piquant, de la bière.*

Si vous souhaitez manger une soupe réconfortante et qui tient au corps, celle-ci est la meilleure, parfaite lors d'une journée d'hiver humide, dont la froideur vous transperce les os, une journée habituelle le long du Mur. Les légumes cuisent ensemble jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et vous avalerez un mélange de tous les ingrédients à chaque cuillerée. Les fèves sont suffisamment inhabituelles pour vous faire oublier que vous mangez de la soupe; vous l'imaginerez facilement servie dans le mess froid et tamisé de Château Noir.

Trempez dans l'eau chaude l'équivalent de quatre tasses de fèves, lentilles ou pois secs, mouillez et versez dans une bouilloire, avec deux poireaux, une demie tige de céleri, deux oignons de taille moyenne, une carotte, deux clous de girofle, du sel et du poivre, une demie-livre de lard fumé et quatre onces de beurre; couvrez entièrement de bouillon froid, posez sur le feu et laissez bouillir jusqu'à ce que tout soit bien cuit; enlevez du feu, jetez les clous, posez le lard fumé sur un plat, escrasez les fèves et les épices, esgouttez et remettez tout dans

la bouilloire avec le bouillon dans lequel ils ont cuit; ajoutez un peu de bouillon si tout n'est pas recouvert, remettez sur le feu, remuez, faites bouillir une fois, versez les croustons et servez. WHAT TO EAT, AND HOW TO COOK IT, 1863

2 poireaux

2 tiges de céleri

2 oignons de taille moyenne

1 carotte

500 g de fèves

2 clous de girofle

Sel et poivre noir du moulin

1,5 litre de bouillon de bœuf

6 à 8 tranches de bacon, cuit pour être
croustillant puis émietté

Préparez les poireaux en coupant les racines juste au-dessus de la base. Coupez le haut vert foncé et dur du poireau, jetez-le ou gardez-le pour cuisiner un bouillon de légumes. Coupez le poireau en deux dans la longueur, rincez-le en épluchant les feuilles pour bien enlever la saleté. Coupez les feuilles en fines rondelles et versez-les dans un bol rempli d'eau. Remuez vigoureusement les feuilles afin de retirer tout sédiment. Égouttez-les.

Émincez finement le céleri, les oignons et la carotte.

Dans une grande cocotte, mélangez tous les ingrédients à l'exception du bacon. Ajoutez le bouillon et suffisamment d'eau pour recouvrir la préparation en totalité.



Laissez mijoter à feu moyen environ 1 heure, en vérifiant que le niveau de liquide ne baisse pas, ajoutez de l'eau si nécessaire.

Une fois tous les légumes cuits, prélevez à l'aide d'une louche l'excès de bouillon et gardez-le. Retirez les clous de girofle.

Écrasez les légumes au presse-purée jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de fève entière. N'utilisez pas de mixeur, cela enlèverait toute l'authenticité rugueuse de ce plat. Si vous souhaitez une soupe plus fine, ajoutez un peu du bouillon mis de côté jusqu'à obtenir la consistance adéquate.

Ajoutez le bacon, remuez et servez.



Soupe de haricots au lard moderne

Pour 3 à 4 personnes + Préparation: 10 minutes + Cuisson: 20 minutes

*Peut accompagner le Pain blanc croustillant (page 25),
la Tourte au porc (page 35), les Pains d'épice (page 114), du vin blanc sec.*

Merveilleusement simple mais néanmoins étonnamment élégante, cette soupe offre de multiples saveurs tout en restant légère. Les haricots blancs lui donnent du corps,

la feta se mélange à la purée créant un mélange de saveurs presque parfait. Le thym ajoute une touche de sophistication et l'ensemble du plat devient fantastique.

3 tranches de bacon, plus quelques morceaux pour la garniture	50 cl de bouillon de poulet
1 cuillerée à café d'huile d'olive	25 g de feta, plus quelques cubes pour la garniture
1 petit oignon émincé	25 g de risoni
500 g de haricots blancs en boîte, rincés et égouttés	25 cl d'eau
1 cuillerée à café de thym séché, plus quelques pincées pour la garniture	Sel et poivre noir du moulin pour assaisonner

Faites cuire le bacon à feu moyen dans une petite poêle jusqu'à ce qu'il devienne brun. Ne le laissez pas brûler! Égouttez-le sur une assiette recouverte de papier absorbant. Jetez la graisse du bacon, à part l'équivalent de 1 cuillerée à café. Ajoutez l'huile d'olive à la graisse restante. Faites sauter l'oignon émincé dans la poêle pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il commence à brunir. Versez-le dans une casserole. Ajoutez les haricots, le thym et le bouillon et poussez le feu au maximum. Portez la soupe à ébullition, puis réduisez le feu au minimum. Couvrez partiellement et laissez cuire pendant 10 minutes.

Écrasez la soupe en purée avec un mixeur ou un robot ménager en la transvasant en plusieurs fois dans le bol du robot. Remettez la soupe à chauffer à feu moyen, ajoutez la feta, le risoni, 2 tranches de bacon croustillant et de l'eau. Laissez cuire pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Salez et poivre à votre convenance.

À l'aide d'une louche, versez la soupe dans des bols, parsemez d'un peu de bacon, de thym et de feta et servez.



Tourte au porc

« Si je pouvais voler, je retournerais à Château Noir me farcir une tourte au porc », dit-il, ce qui lui valut une bourrade sur l'épaule.

L'OMBRE MALÉFIQUE

Tourte médiévale au porc

Pour 6 à 8 personnes + Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes à 1 heure

*Peut accompagner la Soupe de haricots au lard (page 31),
les Cygnes à la crème (page 111), du cidre brut.*

Cette tourte au porc médiévale ne ressemble en rien aux tourtes à la viande modernes que vous connaissez. C'est une tourte à la viande sucrée, aux senteurs de miel et de gingembre. Si vous aimez le porc à la sauce barbecue sucrée, ce plat est pour vous.

Tourtes de Paris. Tu prendras et couperas un porceau avec des parties de veel, et tu mestras dans un grand jarre, et tu ajouteras du boillon froais et mout vin, et tu feras boillir; puis tu enleveras du feu et laysseras refroidir petitement; puis tu ajouteras les jaunes d'œufs et le jinjembre, le sucre, et le sel, et les dates couseées, et les baies; puis tu prespareras une bonne paste, puis des tartres et tu ajouteras; tu couvriras la tarte, la cuyras et serviras.

A NOBLE BOOK OFF COOKRY, XVI^e SIÈCLE

700 g de porc haché	10 cl de miel
½ cuillerée à café de sel	75 g de raisins secs
4 jaunes d'œufs	75 g de dattes hachées
2 cuillerées à café de gingembre en poudre	1 quantité de Pâte à tarte médiévale (page 9), ou la quantité de pâte pour 2 fonds de tarte de 23 cm, crue
¼ cuillerée à café de poivre noir du moulin	

Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7).

Faites dorer le porc dans une poêle à feu moyen. Laissez-le refroidir lentement puis mélangez-le avec le sel, les jaunes d'œufs, les épices, le miel et les fruits. (La garniture doit être très humide.) Étalez la pâte à tarte et faites-en 2 disques. Versez ce mélange sur un fond de tarte et recouvrez-le avec le deuxième disque de pâte. Repliez le haut de la pâte sous le bord du disque inférieur et pincez les bords pour bien les sceller. Percez des petits trous décoratifs sur le dessus de la pâte, laissez cuire entre 45 minutes et 1 heure, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

+ *Note des cuisinières*: Ce plat se marie parfaitement aux Cygnes à la crème, étant donné que vous avez besoin des jaunes d'œufs pour la tourte et des blancs d'œufs pour les cygnes.

Tourte moderne au porc

Pour 6 à 8 personnes + Préparation: 15 minutes + Cuisson: 45 minutes à 1 heure

*Peut accompagner les Flageolets aux lardons (page 149),
les Pommes au four (page 80), du cidre doux.*

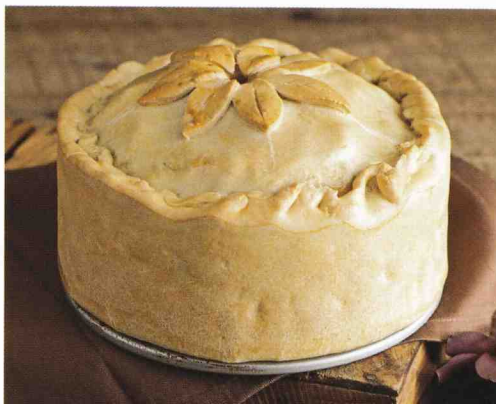
1 oignon émincé	2 pommes pelées, épépinées et finement émincées
700 g de porc haché	90 g de cheddar râpé
150 g à 230 g de crackers écrasés	1 quantité de Pâte à tarte médiévale (page 9), ou la quantité de pâte pour 2 fonds de tarte de 23 cm, crue
1 cuillerée à soupe d'assaisonnement pour volaille	Sauce piquante ou ketchup pour la garniture
½ cuillerée à café de cumin en poudre	
1 pincée de sel et de poivre	
10 cl de sauce barbecue épicée, plus un peu pour la garniture	

Cette tourte au porc moderne est plus dense et plus savoureuse. Agrémentée de sauce barbecue, de sauce piquante ou de ketchup, elle devient réellement délicieuse. S'il vous en reste, gardez-la au réfrigérateur, elle sera parfaite pour un déjeuner froid.

Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7).

Faites dorer l'oignon dans une casserole à feu moyen. Mélangez-le dans un saladier avec le porc, les crackers, l'assaisonnement pour volaille, le cumin, le poivre et le sel. Étalez la pâte à tarte et faites-en 2 disques. Versez la garniture sur un fond de tarte et égalisez bien. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le mélange de sauce barbecue. Disposez les pommes émincées sur le dessus puis saupoudrez de fromage.

Recouvrez avec le deuxième disque de pâte. Repliez le haut de la pâte sous le bord du disque inférieur et pincez les bords pour bien les sceller. Faites des petits trous décoratifs sur le haut de la pâte, laissez cuire entre 45 minutes et 1 heure, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Servez avec la sauce barbecue, la sauce piquante ou le ketchup à part.



Purée de pois

Les repas du matin consistaient en bouillie d'avoine, ceux de l'après-midi en purée de pois, ceux du soir en bœuf salé, en morue salée et en mouton salé qu'on faisait descendre avec de la bière. LE CHAOS

Purée de pois médiévale

Pour 3 à 4 personnes + Cuisson des pois: 40 à 50 minutes + Étuvage: 5 minutes

*Peut accompagner le Pain blanc croustillant (page 25),
la Tourte au porc (page 35), du cidre brut ou doux.*

Ce gruaux médiéval se caractérise par sa sous-couche étonnamment sophistiquée d'herbes et d'épices. Les petits oignons apportent leur note sucrée par touches, alors que la couleur claire des pois jaunes met en relief le vert des herbes et l'orange du safran, rendant ce plat visuellement appétissant. C'est une entrée parfaite pour un repas estival ou un formidable accompagnement de plat plus consistant.

Fines herbes de potageries à la française. Prenés et fayte bouillir des pois blancs et escrasés; parboilés des fines herbes et mettés dans le pot. Pellés des oingnons et fayte bouillir dans l'eau, et mettés-les dans le pot avec l'huile et le sel; coulourés avec du saffran et servés, et jetés dessus la poudre douce.

THE FORME OF CURY, XIV^e SIÈCLE

300 g de pois cassés jaunes secs
1,5 litre d'eau
1 bouquet de persil frais
1 bouquet de thym frais
1 bouquet de menthe fraîche
12 petits oignons, entiers pelés

½ cuillerée à café de safran, plus une pincée
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel
1 cuillerée à café de Poudre douce (page 5)

Versez les pois cassés dans une grande cocotte et ajoutez l'eau. Réglez le feu à moyen-fort. Ajoutez les oignons et les herbes et faites étuver les herbes pendant 3 minutes environ, les oignons 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent doux. À l'aide d'une écumoire, retirez les herbes et les oignons, réservez les oignons. Égouttez les herbes et ciselez-les finement. Laissez cuire les pois pendant 30 à 40 minutes supplémentaires, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez-les.

Versez les pois cuits dans une petite casserole puis ajoutez les oignons, les herbes, le safran, l'huile et le sel. Laissez cuire à feu moyen pendant 5 minutes en remuant constamment pour que le mélange n'attache pas.

Versez le gruau dans un plat et saupoudrez de safran et de Poudre douce, pour le goût et la couleur.





Purée de pois moderne

Pour 4 personnes + Trempage des pois: 1 nuit
Préparation: 5 minutes + Cuisson: 1 heure 30 à 2 heures

*Peut accompagner la Truite au lard (page 98),
le Pain blanc croustillant (page 25), une tourte à la viande.*

Si vous aimez les pois et les oignons, vous adorerez ce plat. Cette version moderne est moins éclatante que la recette médiévale. Elle est meilleure chaude et accompagne bien les viandes, fromages et autres repas légers. La purée de pois est un accompagnement britannique traditionnel, toujours cuisiné de nos jours, d'une façon ou d'une autre. Les pois peuvent être bouillis dans une étamine, ce qui permet d'obtenir une purée plus douce et plus humide, ou cuits au four. Votre purée sera alors plus sèche, délicieusement croustillante sur le dessus et les bords.

Versez les pois dans un bol et recouvrez-les d'au moins 3 cm d'eau. Laissez-les tremper une nuit à température ambiante.

230 g de pois cassés secs	1 œuf
1 petit oignon épluché et coupé en deux	Sel et poivre noir du moulin
1 bouquet garni frais – thym, basilic et persil attachés ensemble	pour assaisonner
50 cl d'eau	Bouillon de bœuf ou de légumes (facultatif)

Égouttez les pois et versez-les dans une casserole avec l'oignon, les herbes et l'eau. Portez le mélange à ébullition, couvrez et laissez mijoter environ 1 heure, jusqu'à ce que les pois soient tendres. Remuez de temps à autre, en ajoutant de l'eau si vous voyez que la préparation sèche. Écrasez les pois au presse-purée ou au robot ménager, puis ajoutez l'œuf battu, le sel et le poivre.

Ensuite vous pouvez soit verser la purée au centre d'une étamine farinée, bien l'attacher et la cuire au bouillon pendant 1 heure, soit répartir la purée dans un plat peu profond allant au four et préalablement beurré, égaliser la surface et faire cuire au four préchauffé pendant 30 minutes à 180 °C (th. 6).

+ *Note des cuisinières* : Vous pouvez fabriquer vous-même votre étamine à l'aide d'un morceau de coton. Prenez un grand morceau de coton et trempez-le dans l'eau bouillante. Essorez-le et posez-le à plat sur votre plan de travail. Étalez 60 g de farine en rond sur le coton. Versez la purée au centre, repliez les côtés et attachez-les bien.

Carré d'agneau

Quant à Hobb Trois-Doigts, il célébra la promotion des huit par un menu spécial et les régala d'un carré d'agneau en croûte qui embaumait l'ail, les herbes et la menthe, ainsi que d'une purée de rutabagas nageant dans le beurre. LE DONJON ROUGE

Pour 3 à 4 personnes + Préparation : 20 minutes + Cuisson : 20 à 30 minutes

*Peut accompagner les Carottes au beurre (page 137),
les Navets modernes au beurre (page 70), les Tartelettes d'Arya (page 100),
le Vin chaud méridional (page 49).*

C'est un merveilleux plat pour un dîner de fête. S'il est cuit à la perfection, l'agneau sera rose et juteux à l'intérieur et brun et croustillant à l'extérieur. Chaque tendre bouchée vous ravira par ses saveurs d'ail et de fines herbes.

2 carrés d'agneau d'environ 500 g chacun, coupés à la française (en 12 tronçons environ)	150 g de chapelure 5 cl d'huile d'olive 1 cuillerée à soupe de farine 5 cl de vinaigre de vin rouge Menthe fraîche pour la garniture (facultatif)
Sel et poivre noir du moulin	
2 gousses d'ail émincées	
½ cuillerée à café de persil séché	
½ cuillerée à café de thym séché	

Positionnez la grille de votre four à mi-hauteur et préchauffez-le à 250 °C (th. 8-9).

Salez et poivrez l'agneau. Mélangez dans un bol peu profond l'ail, le persil, le thym et la chapelure. Humidifiez ce mélange avec de l'huile d'olive pour qu'il s'amalgame puis réservez.

Faites chauffer une grande poêle à feu vif. Posez-y le carré d'agneau, face convexe sur le dessous. Maintenez la partie charnue contre le fond de la poêle pendant 1 minute afin de lui donner une belle couleur dorée. Retournez le carré d'agneau pour

le saisir de chaque côté pendant 4 minutes. Retirez la viande de la poêle et mettez-la dans un plat allant au four, partie charnue vers le haut. Dans un petit bol, mélangez la farine et le vinaigre, badigeonnez l'agneau de cette préparation à l'aide d'un pinceau, puis appliquez délicatement la pâte à base de chapelure sur la viande en tapotant afin de former une croûte recouvrant entièrement le carré d'agneau.

Faites-le griller 20 à 25 minutes pour qu'il soit à point (température interne de 65 °C). Pour une croûte encore plus croustillante, terminez la cuisson au gril pendant 2 minutes. Laissez refroidir le carré d'agneau 5 minutes.

Au moment de servir, utilisez un couteau à découper pour couper entre chaque côte. Disposez les morceaux de viande sur des assiettes chaudes. Cette viande est meilleure consommée chaude, et comme elle refroidit vite, vous devrez la couper à table.



Myrtilles rafraîchies nappées de crème onctueuse

« De la propre table de lord Mormont ! » spécifia Bowen Marsh. Suivit une salade d'épinards, de fanes de navet, de pois chiches et, pour finir, des jattes de myrtilles rafraîchies nappées de crème onctueuse. » LE DONJON ROUGE

Crème batarde médiévale

Pour 4 personnes gourmandes + Congélation des myrtilles : 1 heure
Préparation : 15 minutes + Réfrigération de la crème : 2 à 3 heures

*Peut accompagner la Salade de Château Noir (page 27),
le Carré d'agneau (page 42) et les Petits pains d'avoine (page 125).*

Cette recette se compose d'une sauce que vous n'oublierez jamais, simple à préparer et peu sucrée, s'associant parfaitement à la douceur naturelle des myrtilles. Nous trouvons que le nom de ce plaisir rare au Mur, Crème batarde, est parfaitement adapté à Jon Snow. « Bastard » est la forme ancienne du mot anglais « *custard* » (crème renversée) et ne fait référence à aucun ancêtre lorsqu'elle est utilisée dans un contexte culinaire.

« Prens blancs dœufz à foison, iectes les dans une poelle plain de layt et fays boillir puyt assaysones avec du sel et du miels, layses refrigeré puyt fyltre, prens du layt de vacque froais et verses desor, aioute du sucre pour assaysoner... »

TWO FIFTEENTH-CENTURY COOKERY-BOOKS

300 g de myrtilles
2 blancs d'œufs légèrement battus
25 cl de lait ou de crème fraîche,
plus 2 cuillerées à café

2 cuillerées à soupe de miel
1 pincée de sel
2 cuillerées à café de sucre



Nous préférons acheter des myrtilles fraîches plutôt que congelées, parce qu'elles ont souvent été mal congelées. Pour le faire de manière adéquate, trie vos myrtilles et laissez de côté celles qui sont trop mûres. Il faudra les consommer rapidement. Le secret consiste à congeler les myrtilles à plat, sur une assiette ou une plaque à pâtisserie que vous mettrez au congélateur. Une fois les myrtilles congelées, vous pouvez les transvaser dans un sachet et les conserver au congélateur pendant six mois.

Pendant la congélation des myrtilles, mélangez dans une casserole sur le feu les blancs d'œufs avec 25 cl de lait ou de crème fraîche et portez juste sous le point d'ébullition en fouettant constamment. Laissez frémir pendant 5 minutes environ, puis ajoutez le miel et le sel. Poursuivez la cuisson pendant 1 ou 2 minutes supplémentaires, puis filtrez la préparation dans un bol. Ajoutez le reste de lait ou de crème et le sucre. Versez la sauce dans un pichet ou un plat et laissez-la refroidir, elle s'épaissira en refroidissant.

Versez la crème sucrée refroidie sur les myrtilles glacées juste avant de servir.

Crème sucrée moderne

Pour 4 personnes + Congélation des myrtilles
et réfrigération de la crème: 1 à 2 heures + Cuisson de la crème: 20 minutes

*Peut être servi avec le Ragoût de lapin (page 94),
les Carottes romaines au beurre (page 137), le Poulet au miel (page 77).*

La version moderne de ce dessert est légèrement plus sucrée et plus crémeuse que son homologue médiévale. C'est un dessert rafraîchissant, ou un petit déjeuner décadent. Si vous faites épaissir la crème au bain-marie, vous obtiendrez une crème renversée.

300 g de myrtilles fraîches, congelées	100 g de sucre
selon le même procédé que celui de	5 jaunes d'œufs
la Crème batarde médiévale (page 44)	1 cuillerée à café d'extrait de vanille
25 cl de crème fraîche épaisse	1 bol d'eau glacée

Pendant la congélation des myrtilles, mélangez la crème et la moitié du sucre dans une casserole de taille moyenne et portez le mélange juste sous le point d'ébullition – ne le laissez pas bouillir! Retirez la casserole du feu.

Fouettez dans un bol les jaunes d'œufs et l'autre moitié du sucre, avec un fouet ou un batteur électrique. Ajoutez l'extrait de vanille.

Après avoir mélangé pendant 1 minute, versez doucement le mélange crème-sucre sur le côté du bol, en fouettant vigoureusement afin d'éviter de cuire les jaunes d'œufs. Une fois toute la crème ajoutée, versez le mélange dans un bol en verre posé sur une casserole remplie d'eau. Faites chauffer l'eau à feu moyen et laissez chauffer la sauce pendant 10 minutes environ en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe, tout en restant un peu liquide.

Retirez la casserole du feu et placez le bol dans l'eau glacée afin de stopper le processus de cuisson. Mélangez la crème pendant 5 minutes afin de la refroidir, transvasez-la dans un petit pichet et mettez-la au frais.

Versez la crème sucrée froide sur les myrtilles glacées juste avant de servir.



Vin chaud

Après avoir bâti le foyer, il alla aux magasins demander un petit baril du rouge corsé que préférait le Vieil Ours [...]. Tant de cinname et tant de muscade et tant de miel, mais pas une once de plus ou de moins. Des raisins, des baies sèches, des noix, mais pas de citron – le comble de leurs hérésies dans le sud! [...] L'OMBRE MALÉFIQUE

Vin chaud médiéval

Pour 4 personnes + Préparation : 5 minutes + Cuisson : 20 minutes minimum

*Peut accompagner la Tourte bœuf et jambon (page 71),
l'Auroch rôti avec des poireaux (page 75),
les Pains d'épice médiévaux (page 114).*

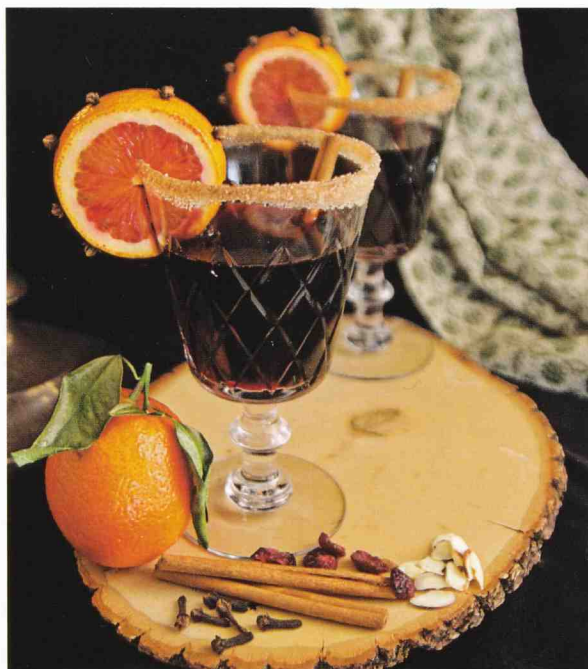
Cette recette vous permet de préparer un vin chaud revigorant et richement épicé. Il est lourd et fort, dénué de la douceur des vins chauds actuels. Pour répondre aux préférences du Vieil Ours, nous avons ajouté à la recette du XIV^e siècle des raisins, des canneberges et des amandes, créant ainsi la boisson idéale pour ceux qui prévoient de marcher toute la nuit le long du Mur.

Pour faire une pinte d'ypocras, il fault troys treseaux synamome fine et pares, ung treseau de mesche ou deux qui veult, demy treseau de girofle et graine, de sucre fin six onces ; et mettés en pouldre, et la fault toute mettre en ung couleur avec le vin, et le pot dessoubz, et le passés tant qu'il soit coulé, et tant plus est passé et mieux vault, mais que il ne soit esventé. LE VIANDIER DE TAILLEVENT, XIV^e SIÈCLE

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 bouteille de vin rouge bon marché (cabernet-sauvignon, malbec ou pinot noir) | 1 poignée de canneberges séchées |
| 1 ½ cuillerée à soupe de Poudre douce (page 5) | 1 poignée de raisins secs |
| | 1 poignée d'amandes |

Portez le vin au point d'ébullition. Versez-y les épices, les amandes et les fruits secs et laissez frémir pendant 20 minutes en remuant de temps à autre. Le mélange d'épices va former un résidu épais qui se déposera au fond de la casserole.

À l'aide d'une louche, versez la préparation dans des tasses ou des verres supportant la chaleur, sans remuer la couche d'épices au fond de la casserole.



Vin chaud méridional

Pour 10 personnes + Préparation : 10 minutes + Cuisson : 45 minutes

*Peut accompagner les Poires pochées au vin (page 107),
le Carré d'agneau (page 42), les Tartelettes d'Arya (page 100).*

Cette recette nous vient de la femme de l'aumônier d'une grande université britannique. Ce vin chaud délicieux, épicé et riche, est bien équilibré et se boit facilement. La douceur du miel et du sucre de canne s'associe à merveille au goût fraîchement épicé du gingembre. Sa saveur provoquera un étonnant frisson qui inondera votre palais, sans pour autant masquer les autres parfums.

2 clémentines ou 1 petite orange	3 morceaux de 2 cm environ de gingembre frais
20 clous de girofle	3 cuillerées à soupe de miel
2 bouteilles de vin rouge (syrah ou cabernet)	4 cuillerées à soupe bombées de sucre
70 cl de jus d'orange sans pulpe	5 cl de jus de citron frais
1 cuillerée à soupe de cannelle en poudre	1 verre à digestif de brandy, cognac ou armagnac (facultatif, mais cela relève un peu le vin)
2 bâtons de cannelle	
1 cuillerée à soupe de noix de muscade en poudre	

Coupez les clémentines en deux et plantez les clous de girofle dans chaque moitié, en insérant la tige dans l'écorce et en laissant dépasser les bourgeons. Vous aurez peut-être besoin de percer les clémentines avec un petit couteau afin d'insérer facilement les clous de girofle. Posez les clémentines dans le vin, écorce en-dessous afin que les clous de girofle trempent dans le vin.

Ajoutez le reste des ingrédients et portez le mélange juste sous le point d'ébullition, en remuant de temps à autre au fouet. *Ne faites pas bouillir.* Laissez frémir pendant 5 minutes puis baissez le feu afin de garder le vin sous le niveau de frémissement. Laissez cuire pendant 45 minutes puis servez avec une louche.

+ *Note des cuisinières* : N'ayez pas peur de modifier les proportions en fonction de vos préférences, en changeant les quantités de miel, de gingembre ou de jus de fruits. Vous pouvez également rajouter du sucre ou du miel pour rendre ce vin plus doux si vous n'avez pas besoin d'affronter des températures glaciales. Vous pourrez offrir les clémentines délicieusement alcoolisées à vos heureux convives une fois qu'ils auront bu tout le vin.

Le Nord



Petit déjeuner à Winterfell

Galettes d'avoine + Velouté de fruits glacé

Oignons grillés en sauce + Betteraves beurrées

Navets au beurre + Tourte bœuf et jambon

Auroch rôti avec des poireaux

Poulet au miel + Pommes au four





Petit déjeuner à Winterfell

Les servantes entraînent, apportant de la cuisine un déjeuner beaucoup plus copieux que requis : pain chaud, beurre, miel, confiture de mûres, lard fumé, œuf à la coque, fromage, thé à la menthe. Et Maistre Luwin entra.

LE TRÔNE DE FER

Pour un gros petit déjeuner à 2 personnes
Préparation : 5 minutes + Œufs : 4 minutes

*Peut accompagner le Pain blanc croustillant (page 25),
les Gâteaux aux pommes (page 16), du lait frais.*

Ce plat est très varié au niveau des textures : le crémeux des œufs à la coque parfaitement cuits, le croustillant du bacon, le craquant des graines des mûres, chaque ingrédient ajoute quelque chose de spécial. L'élégance continentale des œufs à la coque tempère à la perfection le goût salé du bacon. De même, la douceur de la confiture et du miel se marie bien aux autres aliments. Alors n'hésitez plus et délectez-vous de ce bacon et de ces œufs. Si vous avez réellement envie de vous sentir à Winterfell, ne changez pas les ingrédients. Nous vous recommandons de choisir une bonne tranche de bacon fumé de la Forêt-Noire et des œufs de poules élevées en liberté. Le thé à la menthe allège ce repas relativement lourd, plus que vous ne l'imaginez, et vous permet de terminer en beauté ce qui semble être le petit déjeuner parfait. Il fait froid dans le Nord, mais ce petit déjeuner sera parfait où que vous soyez et quelle que soit la période de l'année.

2 œufs
6 tranches de bacon
4 petites tranches de pain complet
Beurre

Miel
Confiture de mûres
Fromage fort, type cheddar
2 sachets de thé à la menthe

Cuisez le bacon comme vous le préférez. Pendant la cuisson, faites griller le pain, puis beurrez-le et tartinez-le de confiture, de miel ou des deux. Faites chauffer l'eau pour le thé. Lorsque le bacon est prêt, réservez-le et recouvrez-le d'une assiette ou d'une feuille d'aluminium pour le garder chaud. Vous pouvez à présent préparer les œufs.

Remplissez d'eau une casserole jusqu'à mi-hauteur et portez l'eau sous le point d'ébullition. Déposez doucement les œufs dans l'eau, un par un. Faites frémir pendant 3 minutes 30, pas une de plus. (Le pire qui puisse arriver est de faire durcir vos œufs, mais ils seront toujours délicieux.) Sortez vos œufs de l'eau à l'aide d'une écumoire. Refroidissez-les pendant 30 secondes sous un filet d'eau froide pour stopper la cuisson.

Versez l'eau chaude sur les sachets de thé et laissez-les infuser durant quelques minutes, le temps de préparer les assiettes. Posez les œufs dans un coquetier si vous en avez un, sinon, posez-les sur une tranche de pain comme sur la photo. Servez les œufs accompagnés du bacon, du fromage, du pain grillé et du thé fumant. Bon appétit !

* *Note des cuisinières* : Pour déguster vos œufs à la coque, enlevez le premier tiers de la coquille. Pour cela, utilisez un tranche-coquille si vous en avez un ; sinon, tapotez la coquille avec un couteau ou le côté d'une cuillère pour la craqueler, en formant un cercle sur le haut de l'œuf. Insérez délicatement la pointe de votre couteau ou le bout de votre cuillère dans l'œuf et soulevez le haut. Vous saurez si votre œuf est parfaitement cuit si le blanc est assez ferme et le jaune toujours coulant et chaud. Une cuillère à café ou une cuillère à pamplemousse sont des outils parfaits pour retirer l'œuf de sa coquille – il existe même des cuillères à œuf spéciales.

Galettes d'avoine

Lorsqu'ils s'éveillèrent, au matin, le feu s'était éteint, l'homme évaporé, non sans laisser à leur intention une saucisse et une douzaine de galettes d'avoine soigneusement enveloppées dans un bout de tissu vert et blanc. Certaines des galettes étaient bourrées de pignons, d'autres de mûres. Après en avoir dégusté une de chaque espèce, Bran se trouva toujours aussi incapable de décider laquelle avait sa préférence. L'ÉPÉE DE FEU

Galettes d'avoine traditionnelles

Pour 10 galettes environ + Préparation: 15 minutes + Cuisson: 30 minutes

*Peut accompagner le Petit déjeuner à Winterfell (page 53),
le Bouillon de poireaux (page 87), du beurre et du miel, du thé ou de la bière.*

Cette recette s'inspire globalement de celle du traditionnel pain bannock écossais, dont la pâte est faite d'avoine et d'eau mélangées, puis cuite sur une pierre ou une grille chaudes. Nous sommes parties du principe que les galettes d'avoine du Lideuil ont été cuites dans sa cuisine et nous y avons inclus des ingrédients appropriés. Ces galettes sont un mélange unique de craquant et de moelleux, à la fois sec et humide. Grâce à cette texture, elles peuvent aussi bien être consommées à l'heure du thé que durant une randonnée.

850 g de flocons d'avoine traditionnels
(pas de flocons précuits)

1 cuillerée à café de sel

2 cuillerées à soupe de farine

3 cuillerées à soupe de miel, plus un peu
pour la garniture

60 g de beurre doux, plus un peu pour
la garniture

15 cl d'eau environ

1 poignée de baies fraîches de votre choix
(nous avons utilisé une dizaine
de mûres fraîches)

1 poignée de pignons de pin
grossièrement hachés

Confiture pour la garniture

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6) et beurrez légèrement une plaque de cuisson.

Mélangez les flocons d'avoine, le sel, la farine et le miel dans un saladier. Incorporez le beurre jusqu'à ce que la préparation ait la texture d'un crumble. Ajoutez un peu d'eau pour humidifier la pâte afin de pouvoir en faire une boule. Divisez-la en deux et mettez une moitié dans un autre saladier. Ajoutez les mûres dans un saladier et les pignons de pin dans l'autre et mélangez bien.

Façonnez les galettes en prélevant un morceau de pâte. Posez un emporte-pièce rond de 7 cm de diamètre sur la plaque de cuisson et mettez la pâte à l'intérieur en appuyant bien. Si vous n'avez pas d'emporte-pièce, formez des ronds irréguliers de la même taille. Dans les deux cas l'épaisseur de vos galettes ne doit pas dépasser 5 mm. Faites de même avec toute la pâte.

Une fois toutes les galettes posées sur la plaque de cuisson, faites-les cuire pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur brun doré. (Les galettes aux mûres cuisent légèrement plus longtemps que celles aux pignons.) Mettez les galettes sur une grille afin de les refroidir. Elles sont délicieuses nature, avec du beurre, du miel ou de la confiture.





Galettes d'avoine modernes

Pour environ 14 galettes + Préparation: 15 minutes

Réfrigération: 1 heure + Cuisson: 20 à 25 minutes

Montage: 10 minutes

*Peut accompagner le Petit déjeuner à Port-Réal (page 119),
le Poulet au miel (page 77), du thé chaud.*

Ces cookies d'avoine croquants, ni trop sucrés ni trop parfumés, peuvent être assemblés en sandwiches tartinés de confiture ou de garniture aux pignons de pin. Ils sont délicieux au dessert ou au goûter. Vous pouvez les préparer pour le repas de midi, pour un pique-nique ou pour accompagner du thé.

Pour les galettes:

120 g de beurre doux ramolli

140 g de cassonade

1 gros œuf

1 cuillerée à café d'extrait de vanille

½ cuillerée à café de cannelle en poudre

½ cuillerée à café de gingembre en poudre

1 pincée de sel

¼ cuillerée à café de bicarbonate de soude

250 g de flocons d'avoine

180 g de farine, plus un peu pour étaler
et façonner la pâte

Pour les garnitures:

120 g de pignons de pin

1 à 3 cuillerées à café d'huile d'olive

Confiture de mûres

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Mélangez le beurre et la cassonade jusqu'à obtenir une texture bien homogène. Ajoutez l'œuf et la vanille, puis les épices en remuant vigoureusement pour bien amalgamer le tout. Ajoutez le reste des ingrédients secs, en veillant à ce qu'ils soient tous bien incorporés à la pâte.

Divisez la pâte en deux, puis étalez chaque moitié en un disque plat, emballez-le dans un film alimentaire et laissez-le reposer pendant 1 heure au réfrigérateur. Étalez ensuite la pâte sur votre plan de travail fariné, sur une épaisseur de 5 mm. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 7 cm de diamètre ou d'un emporte-pièce pour cookie de la même taille, coupez la pâte en plusieurs petits disques. Disposez-les sur la plaque de cuisson et faites-les cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Posez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent. Vous pourrez monter vos sandwiches une fois les galettes tièdes.

En attendant, hachez finement les pignons de pin à l'aide d'un robot ménager. Ajoutez un peu d'huile d'olive graduellement jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une pâte que vous pourrez tartiner. Réservez.

Une fois les galettes d'avoine cuites, étalez de la confiture sur $\frac{1}{4}$ des galettes, posez une autre galette dessus pour terminer le sandwich. Faites de même avec les galettes restantes en les tartinant de purée de pignons de pin.



Velouté de fruits glacé

D'énormes cuissots d'aurochs rôtis avec des poireaux, des tourtes de venaison farcies de carottes, de lard et de champignons, des côtelettes de mouton nappées de sauce miel et girofle, du canard aux herbes, du sanglier poivrade, de l'oie, des brochettes de pigeons et de chapons, du ragoût de bœuf et d'orge, du velouté de fruits glacé [...] LA BATAILLE DES ROIS

Velouté de fruits glacé médiéval

Pour 2 personnes + Préparation: 20 minutes + Réfrigération: 1 à 2 heures

*Peut accompagner le Petit déjeuner à Winterfell (page 53),
la Tourte moderne au porc (page 37), du cidre frais.*

Dès la première cuillerée, vous sentirez fortement le miel. Sa couleur peut duper votre cerveau en attente de certaines saveurs – de la fraise peut-être – mais une fois

la première surprise passée, vous apprécierez cette soupe à sa juste valeur. Décorée d'un peu de cannelle, elle vous fera penser à une pomme d'amour, alors que le lait d'amande apporte une légère touche de noisette.

Mosse de pomes – Prennés de bonnes pomes et metce bouillir et passe par l'estamine dans un pot; prennés du laict d'amendres et du miel, et iecte dans les pomes, et du pain broyer, du saffran, du bois de santal, et bien petit de sel, et meslange dans le pot et metce bouillir; remuez fort et donnés.

TWO FIFTEENTH-CENTURY COOKERY-BOOKS

2 pommes fermes, épluchées, épépinées et coupées en tranches	alimentaire rouge pour colorer légèrement la soupe)
25 cl de lait d'amande	1 pincée de safran
10 cl de miel	1 pincée de sel
1 cuillerée à soupe de poudre de bois de santal (ou suffisamment de colorant	Poudre douce (page 5) ou sucre aromatisé à la cannelle pour décorer

Faites bouillir les pommes dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes puis égouttez-les. Passez-les au tamis ou mixez-les avec un robot ménager pour les rendre presque liquides. Versez-les dans une casserole et ajoutez le lait d'amande, le miel, le bois de santal, le safran et le sel. Faites cuire à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que la soupe épaississe en une consistance qui vous plaise.

Mettez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide. Juste avant de servir, saupoudrez dessus un peu de Poudre douce ou de sucre aromatisé à la cannelle.

Velouté de fruits glacé moderne

Pour 8 personnes + Préparation: 10 minutes + Réfrigération: 1 à 2 heures ou 1 nuit

*Peut accompagner le Petit déjeuner à Meereen (page 193),
les Galettes d'avoine (page 55), du lait frais.*

C'est une soupe de fruits simple et saine. La saveur du melon et des épices associée à celle d'herbes rares offre un mélange inhabituel et agréable, à égale distance

entre les saisons chaudes du Nord et la chaleur étouffante et tropicale de Meereen.

1 melon de taille moyenne,
coupé en tronçons

1 yaourt grec allégé (15 cl)

1 cuillerée à soupe de gingembre
frais râpé

50 g de feuilles de basilic citronné
ou normal

Le jus de 1 citron

1 pincée de sel marin

1 pincée de cannelle en poudre ou de noix
de muscade en poudre

Décorations facultatives:

Un peu de miel, quelques feuilles
de basilic ou de menthe fraîches,
des noix hachées, 1 cuillerée de yaourt

Versez dans un mixeur ou un robot ménager le melon, le yaourt, le gingembre, le basilic, le jus de citron, le sel et la cannelle et mélangez bien. Laissez reposer au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement, pendant 1 nuit si possible. Versez dans des bols individuels, décorez la soupe si vous le souhaitez et servez.



Oignons grillés en sauce

L'air malicieux de Jon le fit s'esclaffer: «Je vois [...], autant que je craignais. Bravo. Sauf erreur, vois-tu, je n'avais même pas ton âge quand je me suis saoulé pour la première fois – mais là, saoulé raide, loyalement!» Là-dessus, il attrapa un oignon grillé, tout dégoulinant de graisse juteuse dans lequel ses dents mordirent en crissant. LE TRÔNE DE FER

Pour 4 à 6 personnes + Préparation: 5 minutes + Cuisson: 30 minutes

Peut accompagner l'Auroch rôti avec des poireaux (page 75), le Pain blanc croustillant (page 25), les Pommes au four (page 80).

La sauce, telle que nous la concevons aujourd'hui, a évolué depuis l'époque médiévale où on utilisait la graisse de cuisson des viandes pour parfumer les autres plats; aujourd'hui, elle est devenue un véritable accompagnement. Nous y avons ajouté des oignons entiers pour rapprocher ce plat d'un accompagnement sans en faire uniquement une sauce. Cependant, aussi délicieuse qu'elle soit, elle donne le meilleur d'elle-même associée à un autre plat. Le pain, les fromages forts et les viandes grillées lui conviennent à merveille.

280 g de petits oignons

1 cuillerée à soupe de miel

15 g de beurre doux

1 tige (environ 1 cuillerée à café) de fines

herbes fraîches finement ciselées,

comme du romarin, du thym

ou de la sarriette

10 cl de cidre de pomme

1 cuillerée à soupe de farine

70 cl de bouillon de bœuf

Un peu de cognac (facultatif)

Sel et poivre noir du moulin

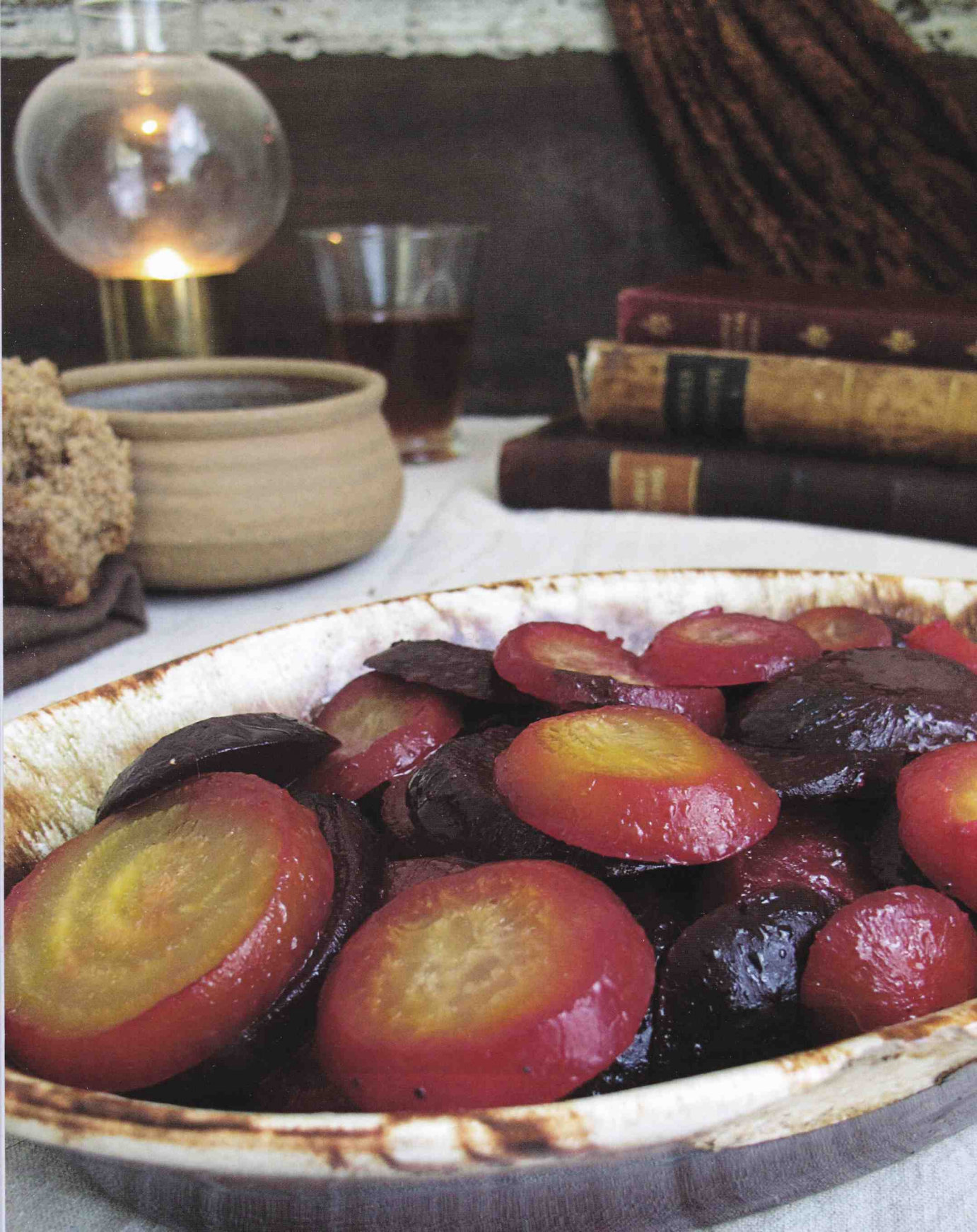
Lavez et épluchez les oignons. Coupez sept oignons en quartiers et réservez les oignons restants.

Versez le miel dans une poêle à frire profonde, faites chauffer à feu moyen, puis ajoutez le beurre, les herbes et les quartiers d'oignons. Remuez bien afin que les oignons soient bien enrobés de beurre et de miel et faites cuire pendant 8 minutes, jusqu'à ce que les oignons prennent une belle couleur brun doré. Remuez constamment pour que le mélange n'attache pas.

Ajoutez le cidre en trois fois, en attendant à chaque fois qu'il chauffe. Cela aidera à déglacer la poêle, en dissolvant toute la substance collante et merveilleusement goûteuse dans la sauce.

Saupoudrez la farine dans la casserole et mélangez bien afin de l'incorporer entièrement. Ajoutez le bouillon et les oignons entiers et portez le mélange à ébullition. Faites frémir pendant 5 minutes supplémentaires en remuant de temps à autre, puis laissez réduire jusqu'à ce que vous obteniez la consistance qui vous convient. Goûtez la sauce, ajoutez du cognac si vous le souhaitez et salez et poivrez à votre convenance. Servez aussitôt.





Betteraves beurrées

Ensuite, faute d'autres livres, [Tyrion] commença à les relire. L'histoire de l'esclave était la plus mal écrite, mais la plus captivante, et ce fut celle qu'il emporta ce soir-là pour le soutenir au long d'un repas de betteraves beurrées, de ragoût de poisson froid et de biscuits qu'on aurait pu utiliser pour planter des clous. LES DRAGONS DE MEEREEN

Betteraves beurrées traditionnelles

Pour 4 personnes + Gril: 45 à 60 minutes + Cuisson: 10 minutes

*Peut accompagner le Carré d'agneau (page 42),
les Doigts d'épices de Tyrosh (page 202), du vin rouge.*

Cette recette simple met en valeur la saveur et la texture de la betterave, subtilement relevée par le goût du beurre et du vinaigre. L'utilisation de betteraves de différentes couleurs ajoute une résonnance visuelle au plat, tout en conservant son caractère rustique.

Une fois cuites, coupez-les en tranches. Mettez du beurre dans une casserole, et une fois fondu, jetez un peu de farine, une cuillerée à café de persil haché, du sel, et du poivre, puis les betteraves; cuisez vingt minutes, ajoutez quelques gouttes de vinaigre, et servez. WHAT TO EAT, AND HOW TO COOK IT, 1863

4 à 6 betteraves, de préférence rouges
et jaunes

Huile d'olive

60 g de beurre doux

1 cuillerée à café de persil frais finement
ciselé

1 pincée de sel et de poivre noir
du moulin

Vinaigre balsamique

Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7).

Recouvrez les betteraves d'une légère couche d'huile et enveloppez-les de papier

d'aluminium ; posez-les sur une plaque de cuisson et enfournez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites ; cela prend entre 45 et 60 minutes.

Laissez refroidir les betteraves pendant 10 minutes, puis épluchez-les et coupez-les en tranches de 5 mm d'épaisseur.

Faites fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez-y le persil, le sel et le poivre. Ajoutez les tranches de betterave et remuez pour les recouvrir de beurre. Faites sauter le tout pendant 5 à 10 minutes, parsemez de vinaigre balsamique et servez.

+ *Note des cuisinières* : Si vous enveloppez les betteraves rouges et jaunes dans la même papillote, elles déteindront les unes sur les autres et vous obtiendrez des betteraves d'une magnifique couleur évoquant un coucher de soleil.



Galettes modernes à la betterave

Pour 4 galettes + Préparation : 1 heure + Cuisson : 15 minutes

Peut accompagner des œufs pochés, du pain grillé tartiné de confiture, du thé noir.

Les betteraves sont une formidable alternative aux pommes de terre lors de la préparation de pancakes ou de galettes. Une fois frites, elles deviennent tendres et sucrées et se marient formidablement bien à la texture crémeuse d'un œuf poché.

2 betteraves entières épluchées et râpées

1 échalote émincée

¼ cuillerée à café de sel

¼ cuillerée de poivre noir du moulin

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

2 cuillerées à soupe de beurre doux

Mélangez dans un saladier les betteraves, l'échalote, le sel et le poivre. Versez la préparation dans une passoire et laissez-la s'égoutter pendant 1 heure. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle puis placez-y le mélange à la betterave en quatre galettes. Égalisez bien à l'aide d'une spatule pour avoir une épaisseur d'un bon centimètre et faites cuire les betteraves pendant 5 minutes. Retournez les galettes et laissez-les cuire pendant 3 minutes supplémentaires. Une fois bien dorées de chaque côté, sortez-les de la poêle, rectifiez l'assaisonnement et servez.

Navets au beurre

Au bout de la table, le siège seigneurial demeurait vacant, mais Robb en occupait la droite, et Bran lui faisait face. Au menu figuraient ce soir-là du cochon de lait, des pigeons en croûte, des navets au beurre et, en guise de dessert, le cuisinier laissait espérer un gâteau de miel. LE TRÔNE DE FER

Navets médiévaux garnis

Pour 3 à 4 personnes + Préparation: 15 minutes + Cuisson: 35 minutes

Peut accompagner l'Auroch rôti avec des poireaux (page 75), les Pains d'épice médiévaux (page 114), de la bière brune.

Nous délaissions malheureusement les navets depuis plusieurs années au profit de la pomme de terre, leur cousine. Cette recette médiévale est néanmoins riche et savoureuse et les navets sont un lien parfait entre le fromage et les épices. Version historiquement précise du gratin de pommes de terre, les navets garnis trouveront leur juste place lors d'un repas médiéval.

Rapam uel elixam uel sub cinere coctam in tessellas concides. Idem etiam facies de caseo subrecenti & pingui. Subtiliores tamen hae sint, quem quae ex rapis. In patellam butyro aut liquamine unctam. Primum tabulatum ex caseo facies secundum ex rapis, & sic deinceps, aromatum aliquid aut butyri continuo insundendo cito hoc pulmentum coquitur, cito etiam edendum est. PLATINA, 1517

5 à 6 petits navets

170 g de mozzarella ou de provolone

110 g de parmesan

60 g de beurre doux fondu, plus un peu
pour la garniture

2 cuillerées à café de Poudre douce (page 5)



Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7).

Épluchez les navets, faites-les bouillir environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres, puis laissez-les refroidir. Pendant ce temps, râpez ou coupez très finement la mozzarella ou le provolone et râpez le parmesan. Coupez les navets refroidis en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur.

Beurrez un plat allant au four; utilisez un plat carré de 23 x 23 cm ou un plat rond de 23 cm de diamètre. Disposez-y les ingrédients en faisant des couches les plus fines possible – une première couche de fromage, une deuxième de navets, une troisième de beurre, une quatrième d'épices. Répétez ce schéma jusqu'à épuisement des ingrédients, tout en essayant de garder des couches fines. Terminez par une couche de fromage. Faites cuire au four pendant 15 minutes environ, le temps que le fromage fonde.

Navets modernes au beurre

Pour 4 personnes + Préparation : 10 minutes + Cuisson : 30 minutes

*Peut accompagner la Tourte moderne au porc (page 37),
les Flageolets aux lardons (page 149), les Gâteaux au citron (page 165).*

Ces navets au beurre sont un véritable petit miracle. Durant la cuisson dans le lait, ils deviennent crémeux, doux et tendres. C'est de très loin la meilleure recette de navets que nous ayons jamais goûtée, elle ne vous décevra pas !

3 gros navets épluchés et coupés
en morceaux de même taille

80 cl de lait

3 branches de thym frais

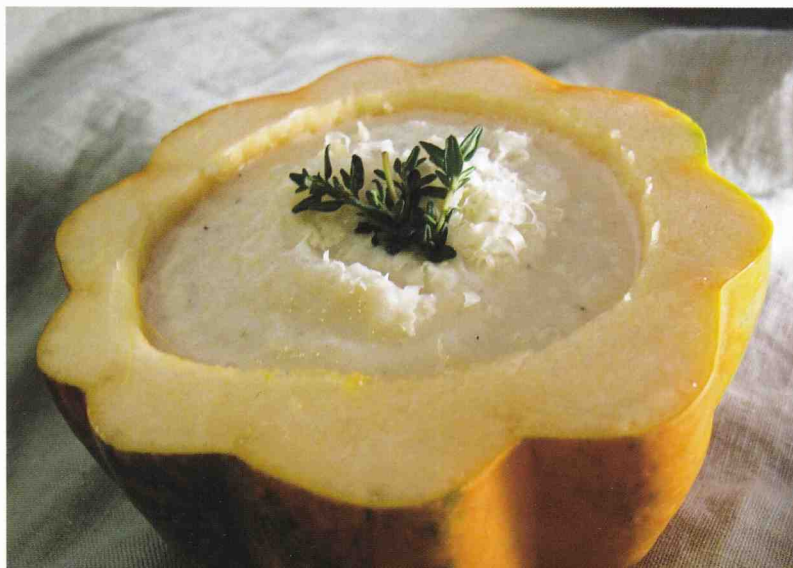
2 gousses d'ail épluchées et hachées

120 g de beurre doux coupé en cubes

Sel et poivre noir du moulin

Dans une grande casserole faites cuire à feu moyen les navets, le lait et le thym pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les navets soient suffisamment tendres pour que vous puissiez facilement y enfoncer la pointe d'un couteau.

Égouttez-les, en gardant le liquide de cuisson. Jetez les branches de thym. Écrasez les navets à l'aide d'un presse-purée, d'un mixeur ou d'un robot ménager. Tout en mélangeant, ajoutez l'ail et le beurre. Versez 45 cl du liquide de cuisson dans la préparation et mélangez jusqu'à obtenir une consistance uniforme. Salez et poivrez à votre convenance et servez.





Tourte bœuf et jambon

Toute une partie de son être n'aspirait à rien tant qu'à savourer de nouveau le rire de Bran, déguster l'une des tourtes bœuf et jambon de Gage, entendre Vieille Nan ressasser ses contes, l'écouter narrer Florian l'Idiot et les enfants de la forêt. LE TRÔNE DE FER

Tourte médiévale au bœuf et au lard fumé

Pour 6 à 8 personnes + Préparation: 15 minutes + Cuisson: 40 minutes

Peut accompagner la Salade de Château Noir (page 27), les Carottes romaines au beurre (page 137), de la bière brune ou houblonnée.

Nous avons suivi la recette d'*A Proper New Booke of Cokery*, en remplaçant simplement la moelle originale par de fines tranches de bacon. La douceur de la tourte vient des fruits, qui fondent à la cuisson, tempérant ainsi l'amertume du vinaigre et le goût

salé du bacon. La saveur des fruits disparaît ensuite, ne reste que celle riche et douce de la viande, accompagnée d'un agréable mélange de saveurs.

Pour faire des tortes. Les tortes de mutton et de beuf doivent estre menuellement couspées et salées et poivrées avec ung peu de safran pour coulurer; prenés moult suiff ou mouele, du vin aigre, des prunes, des raysins gros, des dates; prenés grand boillon de beuf broyer. A PROPRE NEW BOOKE OF COKERY, 1545

80 g de bacon finement tranché ou coupé en petits morceaux	50 g de raisins secs
700 g de viande de bœuf coupée en petits morceaux	50 g de dattes hachées
½ cuillerée à café de poivre noir	25 cl de bouillon de bœuf
½ cuillerée à café de sel	2 à 3 cuillerées à soupe de farine
5 cl de vinaigre de vin rouge	1 quantité de Pâte à tarte médiévale (page 9), ou 2 fonds de tarte de 23 cm de pâte crue
50 g de prunes coupées en tranches	1 œuf battu

Préchauffez le four à 190°C (th. 6-7).

Faites cuire les tranches de bacon dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'elles rendent leur graisse, puis laissez-les s'égoutter sur du papier absorbant. Ajoutez le bœuf, les épices, le vinaigre et les fruits. Ajoutez suffisamment de bouillon pour bien mouiller le mélange; il doit rester liquide. Ajoutez la farine en mélangeant bien et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les jus s'épaississent.

Laissez refroidir le mélange. Tapissez un moule à tarte de 23 cm avec un disque de pâte à tarte et garnissez-le avec le mélange de viande. Posez dessus l'autre disque de pâte, scellez-les en pinçant les bords, et badigeonnez le dessus d'œuf battu. Faites cuire au four pendant 40 minutes environ, jusqu'à ce que la garniture bouillonne et que la pâte soit cuite.

Tourte bœuf et jambon moderne

Pour 8 personnes + Tressage: 15 minutes

Préparation: 15 minutes + Cuisson: 1 heure à 1 heure 30

*Peut accompagner les Pains d'épice médiévaux (page 114),
les Pommes au four (page 80), le Vin chaud (page 48).*

Cette recette riche et savoureuse se rapproche davantage de ce que nous avons imaginé à la lecture du passage présentant les tourtes bœuf et jambon à Winterfell. Ce plat est assurément relativement dense, mais sa saveur est plutôt légère. On différencie facilement le bœuf, le bacon, les oignons et les fines herbes, mais ces goûts ne perdurent pas en bouche. Vous pouvez servir cette délicieuse tourte à la viande chaude ou froide.

12 tranches de bacon	2 cuillerées à soupe de farine
30 g de beurre doux	10 cl de bouillon de bœuf
1 oignon émincé	Sel et poivre noir du moulin
1 carotte coupée en petits morceaux	1 grosse pincée de romarin séché, ou d'une autre herbe aromatique
½ pomme de terre de taille moyenne coupée en cubes	½ quantité de Pâte à tarte médiévale (page 9), ou 1 fond de tarte de 23 cm de pâte crue
700 g de palette ou de viande pour ragoût coupée en petits morceaux	

Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7).

Tressez les tranches de bacon, en faisant alternativement passer chaque bande en dessous puis au-dessus d'une autre (inspirez-vous de la photo). Votre tressage doit être le plus lâche possible; pensez à réserver quelques tranches. Posez le bacon tressé et les tranches restantes sur une plaque de cuisson à bords hauts afin de pouvoir récolter la graisse. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le bacon devienne croustillant. Laissez-le refroidir, mais n'éteignez pas le four, vous devrez y cuire la tourte.

Faites fondre le beurre à feu moyen dans une casserole. Ajoutez l'oignon, la carotte et la pomme de terre, et laissez cuire doucement jusqu'à ce que l'oignon devienne

translucide et doré. Saupoudrez le bœuf de farine en recouvrant bien chaque morceau. Ajoutez-le dans la casserole, baissez le feu au minimum et laissez cuire pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'il brunisse. Saupoudrez à nouveau la farine restante et poursuivez la cuisson pendant 1 minute.



Ajoutez le bouillon, le sel, le poivre et le romarin; mélangez bien et laissez frémir pendant 10 minutes, jusqu'à obtenir une sauce. Laissez refroidir le tout.

Posez votre moule à tarte à l'envers sur le tressage de bacon. À l'aide d'un couteau pointu, découpez le tressage qui dépasse du moule. Émiettez le bacon restant et ajoutez-le à la garniture.

Étalez la pâte et tapissez-en votre moule, en laissant dépasser un peu de pâte pour recouvrir les bords du moule. Versez la garniture sur le fond de tarte. Recouvrez du tressage de bacon en appuyant bien puis repliez la pâte sur le bacon. Faites cuire pendant 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Auroch rôti avec des poireaux

À servir des mets tous nouveaux pour Bran; et si nombreux qu'à peine pouvait-il prendre une ou deux bouchées de chacun des plats qui se succédaient indéfiniment. D'énormes cuissots d'aurochs rôtis avec des poireaux, des tourtes de venaison farcies de carottes, [...] LA BATAILLE DES ROIS

Pour 4 à 6 personnes + Préparation: 15 minutes + Sauce: 15 minutes
Cuisson: 1 heure à 1 heure 30 minutes

*Peut accompagner les Pommes au four (page 80),
les Oignons grillés en sauce (page 62), le Vin chaud (page 48).*

Ce plat vraiment très parfumé s'adapte à tous vos repas. Les légumes grillés sont délicieux et tempèrent la viande tendre. Ils volent presque la vedette au bœuf grillé, mais l'ajout de la sauce au poivre noir relève parfaitement la viande.

Environ 1,5 kg de rôti (intérieur de ronde) de bœuf	Huile d'olive
6 poireaux, bien lavés et coupés en rondelles de 5 mm	Gros sel et poivre noir du moulin
4 carottes coupées en rondelles de 5 mm	Bouillon ou eau si nécessaire pour la cuisson
1 tête d'ail, séparée en gousses épluchées	Sauce médiévale au poivre noir (page 6) pour la garniture
1 petit bouquet de thym, romarin, laurier et sauge frais	

Préchauffez votre four à 200°C (th. 6-7) et sortez le bœuf du réfrigérateur 30 minutes avant de le mettre au four.

Posez les légumes, l'ail et les fines herbes sur une plaque de cuisson et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Remuez pour que tous les ingrédients en soient recouverts. Versez également un peu d'huile sur le bœuf puis salez et poivrez généreusement.



Posez la viande directement sur les légumes.

Enfournez et laissez cuire pendant 1 heure environ.

Vérifiez la cuisson des légumes au bout de 30 minutes; s'ils vous semblent secs, mouillez-les avec le jus de la viande qui se trouve dans la plaque de cuisson. Vous pouvez également les arroser de bouillon ou d'eau pour leur éviter de roussir.

Un peu avant la fin de l'heure, vérifiez la cuisson de la viande à l'aide d'un thermomètre, elle devrait être à point à 63 °C.

Une fois la viande cuite comme vous le souhaitez, posez-la sur une planche à découper et laissez-la refroidir pendant 15 minutes. Coupez-la en fines tranches et servez-la, agrémentée d'un peu de sauce, les légumes disposés tout autour.

Poulet au miel

«Encore faim?» demanda-t-il. Un demi-poulet au miel traînait sur la table. Il tendit la main pour y prélever un pilon puis, se ravisant, fichta son couteau dans la carcasse et la laissa choir entière entre ses pieds.

LE TRÔNE DE FER

Pour 3 à 4 personnes + Préparation: 15 minutes
Sauce: 30 minutes + Cuisson: 1 heure à 1 heure 30

*Peut accompagner le Pain blanc croustillant (page 25),
les Navets modernes au beurre (page 70), de l'hydromel.*

Ce repas flaire bon le Nord. Les pommes, le vinaigre, le miel et les baies séchées évoquent la froideur des soirées d'hiver passées dans la grande salle chaleureuse de Winterfell. Une fois réduite, la sauce devient épaisse, d'une consistance sirupeuse, elle fond à merveille lorsqu'elle est versée sur le poulet chaud. Les fruits secs absorbent la sauce et regorgent de saveur en même temps qu'ils embellissent votre assiette.

1 poulet entier de 2,5 kg environ à rôtir
30 g de beurre doux fondu
Sel
25 cl de vinaigre de cidre
15 cl de miel

1 à 2 cuillerées à café de menthe fraîche
ou séchée, hachée
75 g de cassis, raisins, cerises ou myrtilles
séchés
15 g de beurre doux

Préchauffez votre four à 230 °C (th. 7-8).

Essuyez le poulet puis badigeonnez-le de beurre fondu et saupoudrez-le de sel. Cela rendra sa peau croustillante et délicieuse. Faites-le cuire pendant 1 heure environ, jusqu'à ce que du jus clair s'écoule lorsque vous percez une partie de la viande avec la pointe d'un couteau, et que la viande de la poitrine ne soit plus rose.



Pendant la cuisson du poulet, mélangez tous les autres ingrédients dans une casserole et laissez mijoter la sauce pendant 30 minutes, jusqu'à ce que les fruits secs soient gonflés et que la sauce ait réduit de moitié. Une fois le poulet cuit, versez la moitié de la sauce et les fruits dessus et servez le reste de sauce à part.

Pommes au four

[...] et il y avait des pommes au four et des tartes aux baies et des poires pochées dans du vin capiteux; à chaque table étaient disposées, de part et d'autre du sel, des formes entières de fromage, et sans trêve, de main en main, circulaient des flacons fumants de vins épicés, des carafes de bière d'automne frappée. LA BATAILLE DES ROIS

Pommes au four du XVII^e siècle

Pour 2 à 4 personnes + Préparation: 5 minutes + Cuisson: 1 heure

Peut accompagner la Tourte moderne au porc (page 37), l'Auroch rôti avec des poireaux (page 75), du fromage de brebis frais, du cidre brut.

Ce dessert se caractérise par sa simplicité rustique qui évoque la douceur et la légèreté de la campagne française du XVII^e siècle. Le beurre, le sucre et la cannelle mélangés à une pomme délicieusement cuite vous feront penser à la garniture d'une tarte aux pommes.

Pommes au sucre. Pelez des pommes, fendez les en deux, ostez en le cœur, & le picquez par dessus. Emplissez en vostre plat a moitié, avec un peu d'eau, canella, beurre, & quantite de sucre. Faites les cuire a loisir avec un couvercle de four ou tourtiere. Estant cuites, seruez les sucrees.

LE CUISINIER FRANÇOIS, FRANÇOIS PIERRE DE LA VARENNE, 1651

1 cuillerée à soupe de cannelle en poudre
4 cuillerées à soupe de sucre

30 g de beurre doux fondu
2 pommes rouges bien fermes

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Mélangez la cannelle, le sucre et le beurre.

Découpez les pommes en deux verticalement. Ôtez le cœur et les pépins (utilisez pour cela une cuillère à melon ou à pamplemousse) puis piquez tout l'intérieur de la pomme avec la pointe d'un couteau. Posez les pommes face coupée vers le haut dans un plat allant au four et recouvrez d'eau le fond du plat. Saupoudrez chaque moitié de pomme avec le mélange à base de cannelle, en l'étalant bien pour recouvrir toute la surface.

Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure. Servez sans oublier de donner un couteau et une fourchette à chacun de vos convives. Bon appétit!



Pommes au four modernes

Pour 8 pommes + Préparation: 5 minutes + Cuisson: 1 heure

*Peut accompagner le Bouillon de poireaux (page 87),
le Carré d'agneau (page 42), le Vin chaud (page 48).*

Ces pommes seront une riche expérience. La texture des noisettes et des fruits secs s'oppose à la sauce douce au bon goût d'érable, tandis que les épices apportent une agréable note relevée.

8 pommes Granny Smith
110 g de cerises ou de canneberges
séchées

140 g de cassonade
40 g de noixettes grossièrement hachées

2 ½ cuillerées à soupe de 4-épices
(cannelle, gingembre, muscade, clou
de girofle)

25 cl de jus de pomme
10 cl de sirop d'érable
15 g de beurre doux

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Évidez les pommes en laissant environ 2 cm de fruit en bas. Mélangez les cerises, la cassonade, les noixettes et les épices, répartissez ce mélange de manière égale et versez-le dans les trous des pommes. Posez les pommes dans un plat allant au four, recouvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez cuire pendant 40 minutes. Découvrez, arrosez avec le jus qui se trouve dans le plat et enfournez à nouveau durant 25 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer le jus de pomme, le sirop d'érable et le beurre à feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit homogène et forme une sauce onctueuse.

Versez-la sur les pommes. Servez sans oublier de donner une fourchette et un couteau à vos invités.



Le Sud



Pain noir + Bouillon de poireaux

Potée des Îles Sœurs

Bouillon de palourdes et d'algues

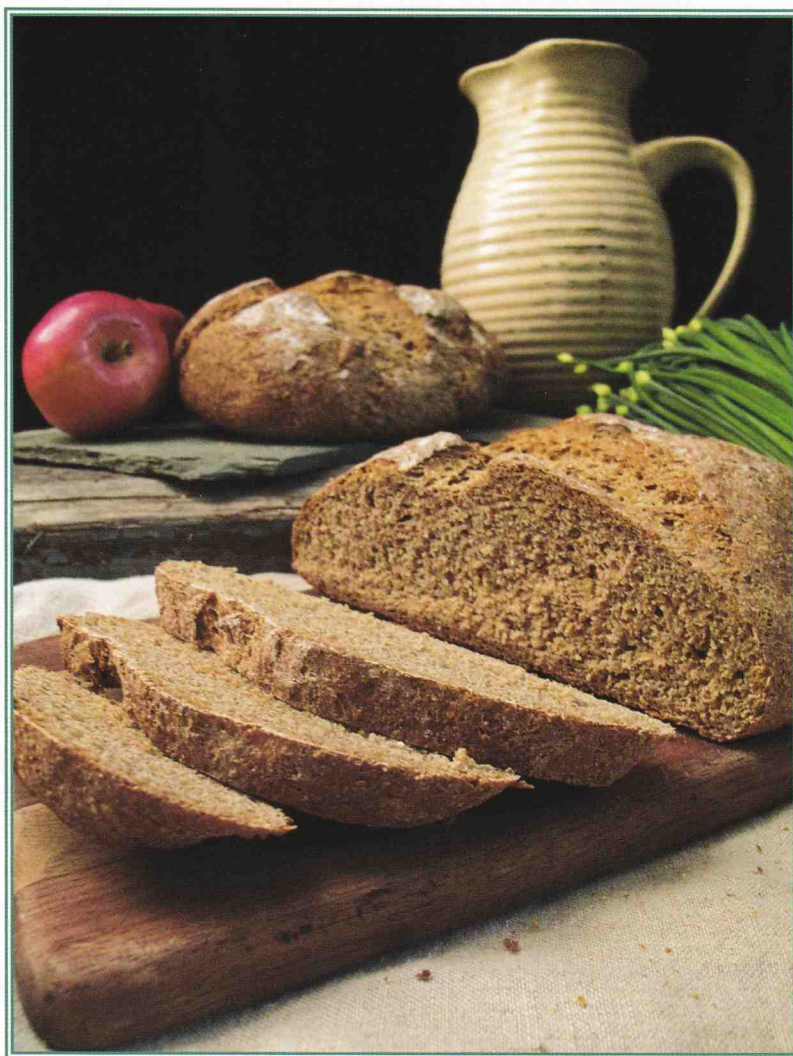
Ragoût de lapin + Truite au lard

Tartelettes d'Arya + Tartes aux myrtilles

Poires pochées au vin + Cygnes à la crème

Pains d'épice





Pain noir

Le bas bout de la salle était bondé de chevaliers, d'archers, de capitaines mercenaires qui dépeçaient des miches de pain noir afin de saucer leur ragoût de poisson. LA BATAILLE DES ROIS

Pour 2 miches + Préparation: 15 minutes

Levée de la pâte: 3 heures à 1 nuit + Cuisson: 25 à 30 minutes

Peut accompagner la Potée des Îles Sœurs (page 90), le Mouton mitonné dans une soupe de bière et d'oignons (page 29), de la bière brune.

Cette recette est très facile et donne un pain dense avec un goût parfaitement authentique. La saveur de la bière se sent dans la miche cuite par son amertume profonde et terreuse que vient adoucir la petite touche de miel. L'intérieur du pain est doux, presque grumeleux alors que la croûte est dure. C'est le pain idéal à tremper dans un bol de Potée des Îles Sœurs.

La préparation du pain et le brassage de la bière ont presque toujours eu lieu ensemble depuis leur création, il est donc tout à fait normal qu'ils se retrouvent dans ce délicieux pain. Cette recette n'a pas de base historique, nous l'avons créée nous-mêmes, mais elle est si simple et les ingrédients si primaires qu'elle aurait facilement pu être préparée à Westeros.

1 sachet de levure chimique (10 g)	500 à 600 g de farines mélangées (nous
35 cl de bière brune chaude, de type stout	avons utilisé 240 g de farine de blé
ou porter	blanche, 240 g de farine de seigle
2 cuillerées à soupe de miel	et 60 g de farine de blé complète),
2 cuillerées à café de gros sel	plus un peu de farine pour le plan
1 œuf battu	de travail

Dans un petit bol, mélangez la levure et le miel à la bière et laissez reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse. Ajoutez le sel



et l'œuf battu puis progressivement la farine par paquets de 120 g environ. La pâte aura sa consistance idéale lorsqu'elle formera une grosse boule. Farinez votre plan de travail et pétrissez vigoureusement la pâte pendant 5 minutes. Elle doit rebondir lorsque vous la tapotez. Recouvrez-la d'un torchon propre et laissez-la lever pendant 1 heure.

Pétrissez légèrement la pâte, recouvrez-la avec le torchon et laissez-la lever 2 heures supplémentaires ou bien placez-la pendant 1 nuit au réfrigérateur, ce qui lui donnera un léger goût de levain.

Préchauffez votre four à 230 ° (th. 7-8).

Divisez la pâte en deux miches, saupoudrez-les légèrement de farine et dessinez avec la pointe d'un couteau un joli motif décoratif.

Enfournez-les pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la croûte prenne une belle couleur brune. Laissez refroidir durant 15 minutes au moins avant de servir.



Bouillon de poireaux

Entamé sur un vague bouillon de poireaux, le banquet nuptial s'était poursuivi sur une salade de haricots verts, betteraves, oignons [...]

LES NOCES POURPRES

Bouillon de poireaux médiéval

Pour 2 à 3 personnes + Préparation : 10 minutes + Cuisson : 5 minutes

Peut accompagner les Flageolets aux lardons (page 149), la Tourte médiévale au fromage et à l'oignon (page 143), du vin blanc sec ou du cidre.

Cette recette est rapide et le résultat est un peu piquant grâce au piment et au gingembre. Son goût, merveilleusement frais, se marie très bien à celui d'un pain au levain. C'est une association parfaite pour un dîner de printemps.

Prenés des champigneuls et lavez les bien et copés les; prenés des poreaux et deccopés petitement en rouelles et mettés cuire dans un bouillon. Coulourez avec saffran et iectés la pouldre forte par dedans.

THE FORME OF CURY, XIV^e SIÈCLE

48 cl de bouillon de bœuf ou de poulet	¼ cuillerée à café de gingembre en poudre
6 fils de safran ou une pincée de safran en poudre	¼ cuillerée à café de poivre noir du moulin
1 poireau bien lavé et finement émincé	¼ cuillerée à café de sel
200 g de champignons émincés	1 pincée de Poudre forte (page 6)

Versez le bouillon dans une casserole de taille moyenne. Ajoutez le safran et portez le liquide à ébullition. Ajoutez les poireaux, les champignons, le gingembre, le poivre, le sel et la Poudre forte, laissez frémir pendant 3 à 4 minutes puis retirez du feu et servez.

Bouillon de poireaux moderne

Pour 4 personnes + Préparation: 5 minutes + Cuisson: 45 minutes

Peut accompagner le Pain blanc croustillant (page 25), la Truite aux amandes pilées (page 156), les Galettes d'avoine traditionnelles (page 55).

60 g de beurre doux	2 grosses pommes de terre épluchées et coupées en morceaux
2 poireaux bien lavés et coupés en petites rondelles	1 l de bouillon de poulet
1 petit oignon épluché et finement émincé	Sel et poivre noir du moulin
	Persil frais haché pour décorer

L'ajout de pommes de terre à cette recette relativement moderne permet d'obtenir un velouté crémeux et riche qui présente les poireaux sous leur meilleur jour. Épaisse et réconfortante, cette soupe est idéale pour un confortable repas hivernal.

Faites chauffer dans une grande casserole 30 g de beurre à feu moyen. Ajoutez les rondelles de poireaux et d'oignon et faites-les revenir pendant 5 minutes en remuant, jusqu'à ce que les légumes soient translucides. Ne les laissez pas brunir.

Ajoutez les pommes de terre et laissez cuire pendant 2 à 3 minutes, puis versez le bouillon de poulet. Portez le tout à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et laissez frémir pendant 35 minutes.

Écrasez la soupe à l'aide d'un presse-purée ou d'un mixeur, jusqu'à ne plus voir de morceaux de pomme de terre. Ajoutez le reste du beurre. Salez et poivrez à votre convenance, décorez d'une branche de persil et servez.





Potée des Îles Sœurs

La bière était brune, le pain noir et la potée d'un blanc crémeux. La femme servit Davos dans un tranchoir creusé à partir d'une miche de pain rassis. La potée regorgeait de poireaux, de carottes, d'orge et de navets, blancs et jaunes, en même temps que de palourdes et de bouts de morue et de viande de crabe, nageant dans un bouillon de crème lourde et de beurre. C'était le genre de potée qui vous réchauffe un homme jusqu'à la moelle des os, l'idéal par une nuit froide et humide. LE BÛCHER D'UN ROI

Pour 6 personnes + Trempage de l'orge : 1 heure

Bouillon : 10 minutes + Cuisson : 45 minutes

*Peut accompagner le Pain noir (page 85),
les Tartelettes d'Arya (page 100), de la bière légère de type lager ou pilsner.*

Cette potée est aussi bonne qu'elle le semble dans le livre. Les légumes ajoutent une note colorée fort agréable, généralement absente des ragoûts aux produits de la mer.

La grande quantité de poisson ne masque pas le goût des autres ingrédients. Les saveurs des produits de la mer se fondent à celles du bouillon crémeux, de l'ail et de la subtile pointe de safran. Vous pouvez servir cette potée dans une miche de pain noir creusée – cela ajoute de nouvelles saveurs complexes qui vous feront reprendre une louche afin de décrypter ce mélange gustatif.

700 g de cabillaud coupé en morceaux	90 g d'orge ayant trempé au moins
48 cl d'eau froide	1 heure dans l'eau chaude
30 g de beurre doux	1 navet de taille moyenne coupé
2 gros poireaux bien lavés et coupés en morceaux	en morceaux
2 grosses carottes coupées en morceaux	25 cl de crème épaisse (ne prenez pas de crème allégée)
2 gousses d'ail émincées	½ cuillerée à café de fils de safran écrasés
10 cl de vin blanc	35 cl de lait concentré
¼ cuillerée à café de feuilles de thym fraîches	10 g de chair de crabe ou de surimi
Sel et poivre noir du moulin	10 g de chair de palourde

Mettez 220 g de cabillaud et l'eau dans une cocotte. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 10 minutes. Retirez le poisson à l'aide d'une écumoire et réservez. Gardez l'eau, ce sera votre bouillon de poisson.

Faites fondre le beurre dans une grande casserole, puis faites-y revenir à feu moyen-fort les poireaux, les carottes et l'ail. Laissez cuire pendant 5 minutes environ en remuant de temps à autre jusqu'à ce que les légumes soient tendres, mais sans les laisser brunir.

Ajoutez le vin, augmentez le feu pour porter le mélange à ébullition. Ajoutez le bouillon de poisson, le thym, le sel, le poivre, l'orge et les navets; faites cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les navets soient tendres.

Faites chauffer la crème dans une petite casserole – ne la laissez même pas frémir – puis ajoutez les pistils de safran jusqu'à ce que la crème prenne une belle couleur orangée. Versez-la avec le lait concentré dans le mélange de la grande casserole.

Ajoutez le poisson restant (cuit et cru), le crabe et les palourdes. Couvrez et laissez mijoter pendant 5 à 8 minutes à feu doux, jusqu'à ce que le poisson devienne opaque. Servez chaud.

Bouillon de palourdes et d'algues

À son réveil, le temps était magnifique et venteux. Il déjeuna d'un bouillon de palourdes et d'algues cuisiné sur un feu de bois flotté. LE CHAOS

Pour 2 personnes + Trempage des algues: 10 minutes

Palourdes: 5 minutes + Cuisson: 10 minutes

*Peut accompagner le Pain noir (page 85),
les Galettes d'avoine (page 55), de la bière légère de type lager ou pilsner.*

Nous comprenons pourquoi Damphair appréciait autant ce plat salé au délicieux goût de poisson. Servi fumant avec une tranche de pain chaud, ce bouillon est étonnamment complexe. Le beurre et l'ail, traditionnellement associés aux fruits de mer, ajoutent une saveur supplémentaire. Vous le trouverez peut-être un peu fort au petit déjeuner, mais les algues sont une excellente source de vitamines et de minéraux pour ceux qui souhaitent démarrer leur journée d'une manière énergique.

2 ½ cuillerées à soupe d'algues wakamé
sèches

1 gousse d'ail hachée

Poivre noir du moulin

8 palourdes fraîches rincées et nettoyées

15 g de beurre

Remplissez un saladier d'eau chaude et faites-y tremper les algues pendant 5 minutes, puis égouttez-les. Remplissez à nouveau le saladier, trempez-y à nouveau les algues pendant 5 minutes, puis égouttez-les. Hachez-les grossièrement.

Mettez les palourdes, le beurre et l'ail dans une casserole, ajoutez suffisamment d'eau pour recouvrir les palourdes. Portez l'eau à ébullition. Sortez les palourdes lorsqu'elles s'ouvrent et réservez le bouillon de la casserole. Jetez toutes les palourdes qui ne se sont pas ouvertes après 5 minutes de cuisson.



Pendant que les palourdes refroidissent, passez le bouillon au tamis puis réchauffez-le. Ajoutez-y les algues hachées et portez à ébullition.

Pour décoquiller les palourdes, écarter chaque moitié de coquille pour l'ouvrir puis sortez la chair à la main. Retirez le bouillon du feu, ajoutez-y la chair des palourdes, poivrez à votre convenance et servez.

✦ *Note des cuisinières*: Vous trouverez des algues dans les épiceries bio et les magasins de nourriture asiatique. Choisissez un magasin vendant plusieurs sortes d'algues. Si vous ne trouvez pas de wakamé, prenez des algues nori; si vous ne trouvez pas d'algues, vous pouvez utiliser du chou kalé. Dans ce cas, enlevez la partie centrale dure et amère avant la cuisson, et faites bouillir le chou jusqu'à ce qu'il devienne tendre avant de l'ajouter au bouillon.

Ragoût de lapin

« Vous mangerez du lapin ou vous mangerez pas. Du lapin rôti à la broche ça irait plus vite, si vous avez très faim. Ou en ragoût, si ça vous plaît plus, avec de la bière et des oignons. »

Le goût du lapin, Arya l'avait presque à la bouche. « Nous n'avons pas d'argent, mais nous apportons des carottes et des choux. On pourrait vous les céder. » LES BRIGANDS

Ragoût de lapin du XVI^e siècle

Pour 4 personnes + Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 heures 45 minutes

*Peut accompagner le Pain noir (page 85),
les Gâteaux élisabéthains au citron (page 165), de la bière.*

Étonnamment goûteux pour un plat aussi simple, vous apprécierez chaque bouchée de ce ragoût de lapin comme si c'était la nourriture la plus sophistiquée de Westeros. Sa simplicité rustique donne au plat toute son authenticité. Nous avons remplacé le vin d'origine par de la bière mais nous avons conservé les épices de la recette de départ, en dépit du fait qu'elles n'étaient probablement pas disponibles dans les auberges en ces temps difficiles. La richesse du lapin et l'acidité du vinaigre offrent un mélange de saveurs étonnamment dynamique. À la fin du repas, vous aurez très envie de saucer le reste du bouillon avec une tranche de pain frais.

Prenez du lapin, de la poule ou du cannard et les rostir jusque ce qu'ils soyent bien cuis, ou despéciez-les et les frisiez dans de la bonne graisse et des oignons menus minciés puis mettez dans ung pot et iectez-les dans un boullon froais avec une moitié de vin du giroffle du macis, du jinjembre en pouldre et du poivre et deffaictes de vin aigre et faites parbouillir puis iectez-y la liqueur la poudre de jinjembre et le vin aigre et poivre et sel et servez. A NOBLE BOKE OF COOKRY, XVI^e SIÈCLE

60 g de beurre doux

1 oignon de taille moyenne émincé

1 lapin entier

2 tranches de pain, si possible rassis

¼ cuillerée à café gingembre en poudre

⅛ cuillerée à café de macis en poudre

1 pincée de clous de girofle en poudre

Sel

1 cuillerée à soupe de vinaigre
de vin rouge

75 g de carottes finement émincées

75 g de chou finement émincé

25 cl de bière

Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle et faites-y revenir l'oignon; puis versez-le dans une grosse cocotte pouvant contenir les os du lapin.

Découpez la viande du lapin et réservez, laissez les pattes entières. Cassez les os restants et mettez-les dans la cocotte avec l'oignon. Recouvrez-les d'eau que vous porterez à ébullition, puis réduisez le feu pour avoir un léger frémissement et laissez cuire le tout pendant 2 heures environ, jusqu'à ce que la viande se détache des os. Filtrez le bouillon, jetez les os et l'oignon et réservez le bouillon.

Dans un bol, mélangez le pain et quelques louches de bouillon. Puis ajoutez les épices, le sel, le vinaigre, mélangez et versez cette préparation dans le bouillon.



Ajoutez les carottes et le chou et laissez mijoter pendant 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Dans une casserole de taille moyenne, faites roussir les pattes et la viande de lapin avec le reste du beurre. Déglacez la casserole avec la bière, puis ajoutez le contenu dans la cocotte. Portez le ragoût à ébullition pendant quelques instants puis servez.

Ragoût de lapin moderne

Pour 4 personnes + Préparation: 10 minutes + Cuisson: 1 heure

*Peut accompagner le Pain blanc croustillant (page 25),
les Poires pochées au vin médiévales (page 107), du vin rouge.*

Ce plat est l'un de nos préférés. Alors que beaucoup de soupes et de ragoûts de Westeros se composent d'une ou deux saveurs simples et réconfortantes, celui-ci est un mélange sophistiqué et différent, riche et délicat. Le goût du lapin



s'adoucit grâce au vin et aux oignons qui se marient à la perfection avec les olives, elles-mêmes relevées par le romarin.

6 cuillerées à soupe d'huile d'olive extra vierge	1 carotte coupée en morceaux
1 lapin coupé en morceaux avec les pattes entières	2 tiges de céleri coupées en morceaux
Sel et poivre noir du moulin	2 cuillerées à soupe de sauce tomate
25 cl de vin rouge sec	4 branches de romarin attachées par 2
1 oignon finement émincé	70 cl de bouillon de poulet
	110 g d'olives niçoises

Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une grande casserole profonde. Salez et poivrez le lapin. Faites brunir le lapin pendant 10 minutes environ à feu moyen-fort, en le retournant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il devienne croustillant. Mettez-le dans un grand plat.

Versez le vin dans la casserole, continuez la cuisson en raclant tous les morceaux grillés au fond de la casserole. Puis transvasez le vin et le lapin dans un bol et réservez. Nettoyez la casserole.

Versez-y l'huile d'olive restante et baissez le feu à moyen. Ajoutez l'oignon, la carotte, le céleri et faites-les revenir pendant 8 minutes environ en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajoutez la sauce tomate et le romarin et laissez cuire pendant 5 minutes en remuant, jusqu'à ce que la sauce tomate commence à brunir.

Ajoutez le lapin, son jus et le vin et faites cuire pendant 3 minutes en remuant jusqu'à ce que la préparation grésille. Ajoutez 48 cl de bouillon de poulet, du sel et du poivre et portez à ébullition. Couvrez partiellement et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes. Ajoutez les olives et le reste du bouillon et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que la sauce ait légèrement réduit et que le lapin soit tendre. Jetez les branches de romarin. Servez le ragoût dans des bols profonds.

✦ *Note des cuisinières* : Attention aux noyaux d'olives !

Truite au lard

Elle considéra les mets déposés devant elles : truite au lard, salade aux fans de turneps, fenouil rouge et doucette, pois et oignons, pain chaud.

L'INVINCIBLE FORTERESSE



Pour 2 personnes + Préparation : 10 minutes + Cuisson : 10 minutes

*Peut accompagner la Purée de pois (page 38), les Navets au beurre (page 68),
les Petits légumes aux pacanes (page 133),
la Sauce médiévale pour poisson (page 8).*

Le gras du bacon se mêle à la perfection à la truite, le romarin ajoute une saveur subtile au poisson et la Sauce médiévale sa douceur acidulée.

1 truite entière de 300 à 350 g nettoyée, vidée et arêtes enlevées	2 branches de romarin frais
Sel et poivre noir du moulin	3 à 5 tranches de bacon
	3 rondelles de citron

Préchauffez votre gril.

Posez le poisson sur une plaque de cuisson profonde ou dans une grande poêle passant au four. Essuyez-le avec une feuille de papier absorbant puis salez et poivrez l'intérieur du poisson. Farcissez-le avec le romarin. Salez et poivrez l'extérieur du poisson puis enveloppez-le dans les tranches de bacon.

Faites griller le poisson pendant 5 minutes à 12 à 15 cm du gril environ, jusqu'à ce que la peau et le bacon deviennent croustillants. Retournez-le délicatement en vous aidant d'une spatule et faites-le griller pendant 2 minutes supplémentaires. Ajoutez les tranches de citron en une seule couche le long du poisson et continuez la cuisson pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit entièrement cuit et le bacon croustillant.

Posez le poisson dans un plat et servez.



Tartelettes d'Arya

Elle en rafla quand même une et la dégusta tout en se glissant au-dehors. Composée de fruits, de fromage et de noix pilées, l'appareil, encore tiède, en était tout à la fois moelleux et croustillant. En priver Ser Amory lui donnait au surplus la saveur de l'audace. «Pieds nus, pieds légers, pieds sûrs, se fredonna-t-elle tout bas, le fantôme d'Harrenhal, c'est moi.»

L'INVINCIBLE FORTERESSE

Tartelettes d'Arya médiévales

Pour 50 tartelettes + Préparation: 15 minutes

Cuisson de la pâte: 20 minutes + Sirop: 45 minutes

*Peut accompagner le Poulet au miel (page 77),
la Salade de Sansa (page 135), le Vin chaud (page 48).*

Ces tartelettes sont un peu longues à préparer, mais elles le méritent largement. Elles ressemblent à celles dont vous pourriez facilement abuser, mais chaque petite bouchée est comme une promesse. Le sirop de fruit est lourd et collant; des lecteurs britanniques pourraient voir ce dessert comme l'ancêtre médiéval des Jammie Dodgers (Shortbread fourrés à la confiture de prune).

Prends du vin et mette le dans une jacte avec du miel clair, du bois de santal rouge, du poivre, du saffran, du giroffle, du macis, des cubèbes, des dates broyés, des baies et ung peu de vin aigre et fais parbouilir. Mette à bouilir des figues dedens le vin et broye et passes par lestamine et gectes dans la jacte et fais bouilir [...]
Prends de la farine bien blanche, du saffran, du sucre et de l'eau claire et fais des gateaux bien fins et descoupes finement et friolle les dans l'huile chaude. Puis sors de la casserole et les inspargis de sirop et sers avec le sirop en un beau plat. Le sirop doyt estre fin et mou, pas par trop espais.

TWO FIFTEENTH-CENTURY COOKERY-BOOKS

1 bouteille de vin rouge doux bon marché, comme du syrah	150 g de figues fraîches ou séchées émincées (si vous n'en trouvez pas, remplacez-les par vos baies préférées)
35 cl de miel	
10 cl de vinaigre de vin rouge	Noix caramélisées (facultatif mais délicieux)
1 cuillerée à soupe de Poudre forte (page 6)	1 quantité de Pâte à tarte médiévale sucrée (page 9)
75 g de dattes ou de prunes hachées	
75 g de raisins secs	Huile végétale pour la friture

Portez le vin et le miel à ébullition, baissez le feu et écumez jusqu'à ce que le liquide soit clair. Ajoutez le vinaigre, la Poudre forte et les fruits; faites à nouveau bouillir le mélange quelques instants puis diminuez le feu pour n'avoir plus qu'un léger frémissement. Surveillez les fruits – ils ne doivent pas trop réduire! Le sirop doit pouvoir légèrement napper le dos d'une cuillère et avoir réduit d'au moins un tiers.

Farinez votre plan de travail puis étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm, découpez, à l'aide d'un emporte-pièce rond ou d'un verre, des disques de 5 cm de diamètre.

Versez une bonne couche d'huile dans une poêle ou une casserole profonde et faites-la chauffer à feu moyen-fort. L'un après l'autre, faites glisser les disques de pâte dans l'huile et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et bien croustillants. Puis égouttez-les sur du papier absorbant. Disposez les gâteaux sur un plat et à l'aide d'une cuillère, recouvrez chacun d'entre eux d'un peu de sirop aux fruits. Saupoudrez de noix caramélisées. Le jaune des gâteaux et le rouge du nappage forment un joli contraste, quant au vin, il adoucit les gâteaux.

Tartelettes d'Arya modernes

Pour 8 tartelettes + Préparation : 15 minutes

Congélation : 30 minutes + Cuisson : 35 minutes

*Peut accompagner la Potée des Îles Sœurs (page 90),
le Poulet au miel (page 77), du vin de fruits.*

Ces tartelettes toutes simples impressionneront vos invités. La pâte floconneuse, l'association classique du fromage de brebis et de la pomme et l'ajout du miel et des épices en font un petit plaisir auquel vous devez absolument goûter.

2 paquets de 500 g de pâte feuilletée
décongelée

1 œuf battu

170 g de fromage de brebis frais

1 cuillerée à soupe de jus de citron frais

¼ cuillerée à café de gros sel

3 pommes Gala de taille moyenne,
épluchées, épépinées et coupées
en très fines tranches

45 g de beurre doux fondu

5 cl de miel, un peu plus pour la garniture

½ cuillerée à café de piment

de la Jamaïque en poudre

75 g de noix caramélisées (facultatif)

Recouvrez de papier sulfurisé 2 plaques de cuisson. Sur votre plan de travail fariné, étalez au rouleau à pâtisserie chaque pâte en un disque de 27 cm de diamètre (soit 4 disques). À l'aide d'un emporte-pièce rond ou d'un verre, découpez dans chacun 4 disques de 7 à 10 cm de diamètre ; vous en obtenez 16. Posez 4 disques sur chaque plaque de cuisson et piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.

Prenez un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre, découpez de petits ronds à l'intérieur des 8 disques restants, pour former des anneaux. Badigeonnez d'œuf battu le bord interne de chaque disque de la plaque de cuisson sur environ 2,5 cm, et posez dessus un anneau de pâte. Disposez les petits disques sur les plaques de cuisson. Ils feront d'excellents encas une fois saupoudrés de cannelle et de miel. Congelez le tout pendant 30 minutes minimum.

Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7).

Mélangez le fromage, le jus de citron et le sel dans un bol puis étalez cette préparation sur les disques de pâte congelés. Recouvrez-les avec les tranches de pomme.

Dans un petit bol, mélangez le beurre et le miel, puis badigeonnez-en les pommes. Saupoudrez les tartelettes de piment de la Jamaïque et de noix caramélisées, si vous en utilisez.

Faites-les cuire pendant 35 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et la pâte dorée. Posez les tartelettes sur un plat. Versez un peu de miel restant sur chacune d'entre elles et servez chaud ou à température ambiante.



Tartes aux myrtilles

Passionné de musique, Sam composait ses propres chansons, ne supportait que les velours moelleux, se complaisait à tous les jeux qui le rapprochaient des cuisines, où se griser d'opulents fumets, faucher tartes aux myrtilles et gâteaux citronnés. LE TRÔNE DE FER

Tartes médiévales aux myrtilles

Pour 8 tartes + Fond de tarte: 15 minutes

Préparation: 15 minutes + Cuisson: 45 minutes

*Peut accompagner la Truite au lard (page 98),
les Navets au beurre (page 68), du vin doux.*

Ces tartes mettent en valeur la fraîcheur des fruits d'été. La garniture à la crème est riche sans être lourde, ce qui vous permet d'en manger facilement plusieurs morceaux. L'atout principal de ces tartes est leur fruit; la saveur des myrtilles ressort divinement.

Daryoles - Prends du vin et ung buillon froais, gyrofles, macis et sain, et jijembre en pouldre et saffran et fays parbouillir et iectes la crème (si c'est grueu, passe le par lestamine) et quelques jaunes d'œufs, et meslange bien, et ayoute le jus rendu par le sain; façone la paste en forme de pasté, et iectes le sain dedans, avec dattes cuspées et fraises, et mets les pastés en un four, et laisse devenir durs ung peu; sors-les et insparse de jus en-dedans, et fays cuire ung peu, et sers.

TWO FIFTEENTH-CENTURY COOKERY-BOOKS

5 cl de lait
20 cl de crème épaisse
5 cl de vin (un vin rouge doux comme
du syrah)

1 pincée de safran
1 pincée de gingembre en poudre
1 pincée de macis en poudre
1 pincée de clous de girofle en poudre

3 jaunes d'œufs
1 œuf entier
10 cl de miel
150 g de myrtilles

75 g de dattes en morceaux
1 quantité de Pâte à tarte médiévale
(page 9), précuite en 8 fonds de tarte
de 10 cm de diamètre et refroidis

Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7).

Mélangez dans une casserole de taille moyenne le lait, la crème, le vin, le safran et les autres épices. Portez le mélange à ébullition puis retirez-le du feu. Dans un bol, fouettez ensemble les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le miel. Tout en fouettant, ajoutez 5 cl du mélange au lait chaud. Versez le mélange à base d'œufs dans la casserole contenant le lait tout en remuant vigoureusement pour éviter toute coagulation.

Disposez les myrtilles et les dattes sur chaque fond de tarte en une couche régulière. Versez à l'aide d'une cuillère le mélange crémeux sur les fruits. Faites cuire pendant 45 minutes, jusqu'à ce que la crème prenne. Laissez refroidir les tartes avant de les couper et les servir.

Tarte moderne aux myrtilles

Pour une tarte de 23 cm pour 6 à 8 personnes

Préparation : 5 minutes + Cuisson : 1 heure

*Peut accompagner la Salade de Sansa (page 135),
le Bouillon de poireaux médiéval (page 87), du champagne.*

Cette tarte est notre préférée. Elle est délicieusement fruitée, pas trop sucrée, la saveur naturelle et sucrée des myrtilles donnant tout son caractère à ce plat. Servie avec une boule de glace à la vanille et une coupe de champagne, cette tarte est parfaite pour un dessert estival.

1 quantité de Pâte à tarte citronnée
indiquée (page 10)
2 cuillerées à soupe de sucre aromatisé
à la cannelle

300 g de myrtilles
Sucre glace pour décorer



Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7).

Étalez la pâte au fond d'un moule rond ou carré de 23 cm de diamètre ou de côté. Disposez autant de myrtilles que possible en une seule couche pour recouvrir entièrement la pâte. Saupoudrez-les de sucre à la cannelle et faites cuire pendant 1 heure, jusqu'à ce que la garniture fasse des bulles.

Retirez la tarte du four, recouvrez-la avec les myrtilles restantes et saupoudrez de sucre glace. Laissez refroidir la tarte dans le moule et servez-la à température ambiante. Vous pouvez également la déguster froide.

Poires pochées au vin

La guerre avait épargné la fertilité légendaire de Hautjardin. Des poires pochées au vin ouvrirent la valse, pendant que chantaient les chanteurs et que jonglaient les jongleurs; [...] L'OMBRE MALÉFIQUE

Poires pochées au vin médiévales

Pour 2 à 4 personnes + Préparation: 10 minutes

Cuisson: 10 minutes + Sauce: 20 minutes

*Peut accompagner les Petits pains d'avoine (page 125),
le Ragoût de lapin moderne (page 96), du vin rouge.*

Imprégnées de la chaude couleur rosée du vin, ces poires ont une texture douce et chaude et ne sont pas trop sucrées. Leur goût nous rappelle celui du vin chaud parfumé aux épices – un authentique dessert médiéval –, mais chaque délicieuse bouchée vous évoquera un dessert actuel.

Poirres au syrop — Prenés belles poirres et mettés-les dedans une jarre et faytes par-bouillir jusqu'à ce qu'elles soyent tendres; retirés les poirres et descoupés-les; prenés bonne quantyté de canelle et ayoutés la à du bon vin rouge, et passés le meslange trois à quatre fois par lestamine; iectés du sucre en grande quantyté et mettés dans un pot en terre et laissés-les bouillir ensemble: ayoutés les poirres et quand cela a assez bouilli, mettés jinjembre et ung peu de vin aigre et de saffran, la composition doyt estre bien douce et salée. TWO FIFTEENTH-CENTURY COOKERY-BOOKS

2 à 4 poires fermes, mûres et sans défaut

1 cuillerée à café de canelle en poudre

45 cl de vin rouge

100 g de sucre ou 10 cl de miel

¼ cuillerée à café de gingembre en poudre

1 pincée de safran (facultatif)

1 pincée de clous de girofle en poudre
(facultatif)

1 cuillerée à soupe de vinaigre
de vin rouge



Faites blanchir les poires pendant 5 minutes dans une grande casserole remplie d'eau, puis sortez-les et épluchez-les. Les poires seront plus jolies si vous les gardez entières, mais vous pouvez également les couper en deux dans le sens de la longueur et retirer le cœur si vous le souhaitez.

Faites chauffer la cannelle, le vin et le sucre, ou le miel, à feu doux jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.

Ajoutez les poires et pochez-les doucement pendant 10 minutes environ, en gardant le sirop juste sous le point d'ébullition afin d'éviter que les poires ne se délitent. Un peu avant la fin de la cuisson, ajoutez les épices et le vinaigre.

Laissez refroidir les poires dans le sirop. Si vous avez beaucoup de sirop, faites-le bouillir sans les poires pour le réduire un peu, avant de le verser sur les poires.

Poires pochées au vin modernes

Pour 6 personnes + Préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 à 20 minutes + Sauce: 15 minutes

*Peut accompagner le Canard au citron (page 184),
les Pains d'épice (page 114), l'Eau-de-vie de poire de Tyrosh (page 211),
de la glace à la vanille.*

Ce dessert est succulent. La sauce caramel est chaude et moelleuse, avec un léger goût de citron. Elle évoque l'automne, les fraîches journées passées dans le jardin et les soirées au coin du feu.

2 oranges

600 g de sucre

2 cuillerées à soupe de miel

40 cl d'eau

6 grosses poires fermes, épluchées, la base
coupée à plat afin qu'elles puissent
tenir debout

25 cl de crème fraîche épaisse

2 à 3 cuillerées à soupe de calvados

Glace à la vanille ou crème fraîche épaisse
pour la décoration



Épluchez les oranges à l'aide d'un épluche-légume; réservez les zestes puis pressez les oranges.

Versez le sucre au centre d'une poêle suffisamment grande pour contenir largement toutes les poires. Ajoutez le miel, versez 15 cl d'eau autour du sucre. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout, en remuant doucement à l'aide d'une cuillère en bois. Arrêtez de remuer quand le mélange commence à frémir. S'il y a des cristaux de sucre sur les bords de la poêle, essuyez-les avec un pinceau mouillé. Portez l'eau restante à ébullition pendant que le sirop termine de cuire.

Au bout de 10 à 15 minutes, quand le mélange prend une belle couleur ambrée, ajoutez l'eau chaude, le jus et les zestes d'orange et les poires. Ajoutez-les très délicatement, le caramel risque d'éclabousser. Couvrez la poêle et laissez frémir pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les poires soient tendres. Retirez les poires de la poêle et réservez-les.

Ajoutez la crème et le calvados dans la poêle et laissez frémir jusqu'à ce que le caramel ait réduit d'un tiers. Servez accompagné d'une boule de glace à la vanille ou d'une cuillerée de crème posée sur le haut de la poire.

+ *Note des cuisinières*: Pour un goût encore plus automnal, ajoutez 1 pincée de cannelle et de gingembre au caramel au jus d'orange.

Cygnes à la crème

En guise de dessert, les gens de lord Caswell passèrent des plateaux de pâtisseries maison : cygnes à la crème et cornes de sucre filé, biscuits au citron moulés en forme de roses, pains d'épice et tartes aux mûres, et beignets de pommes et formes de fromage tartinées de beurre.

L'OMBRE MALÉFIQUE



Pour 6 à 8 cygnes

Préparation : 30 minutes + Cuisson : 1 heure 20 minutes

*Peut accompagner la Truite au lard (page 98),
les Betteraves beurrées traditionnelles (page 65), un digestif.*

Absolument délicieux et merveilleusement présentés, ces cygnes requièrent un peu de préparation et de montage, mais les exclamations de vos convives vous

récompenseront de cet effort. Le croustillant de la meringue se marie parfaitement au yaourt glacé, donnant un excellent mélange de textures et de goûts.

6 blancs d'œufs

Glace, yaourt glacé, glace italienne

300 g de sucre (le plus fin possible)

ou sorbet à la vanille haut de gamme

Amandes effilées

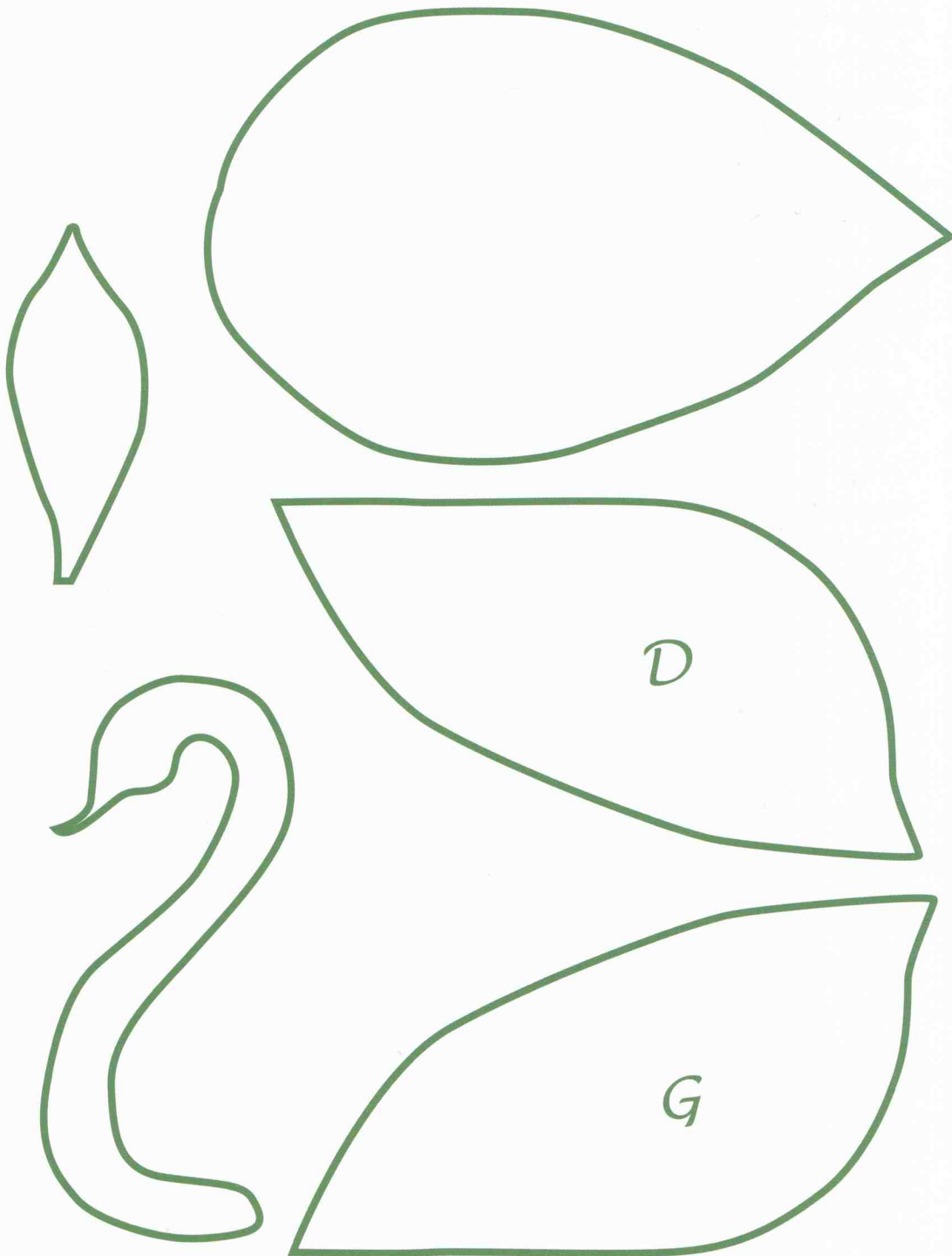
Préchauffez votre four à 115 °C (th. 3-4).

Montez les blancs en neige au mixeur, jusqu'à obtenir des becs. Ajoutez le sucre graduellement en continuant de battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que des becs réapparaissent. Cela devrait vous prendre 5 minutes, arrêtez-vous dès que vous voyez les becs ! Versez le mélange dans une poche à douille (ou un grand sac de congélation dont vous aurez fermé un coin à l'aide d'une pince). Pour les sculpteurs débutants, choisissez un embout rond simple, les plus aventureux d'entre vous peuvent utiliser plusieurs embouts pour donner un relief évoquant des plumes.

Placez le gabarit (page 113) sous une feuille de papier sulfurisé et dessinez les contours de la base, des ailes et du cou, en terminant par la tête. Posez une amande effilée sur chaque tête pour faire un bec. N'oubliez pas que la meringue est fragile, vous risquez de casser certains morceaux ; il est donc préférable de fabriquer des ailes et des cous supplémentaires.

Faites cuire pendant 40 minutes environ, puis vérifiez la cuisson des cous en premier. S'ils sont cuits, sortez-les du four et poursuivez la cuisson des autres éléments pendant 40 minutes supplémentaires. Une fois cuite, la meringue doit être légère, sèche et croustillante. Vous pouvez la conserver durant quelques jours dans un récipient hermétique à température ambiante.

Pour monter les cygnes, posez la base sur un plat. À l'aide d'une petite cuillère à glace, faites une boule de crème glacée. Posez-la sur la base et collez dessus les autres parties du cygne. Vous pouvez placer les ailes sur le côté et le cou sur l'avant (utilisez un cure-dents pour faire un trou dans la crème glacée pour le cou). Répétez cette opération jusqu'à ce que vous ayez monté tous vos cygnes. Servez immédiatement.



Pains d'épice

En guise de dessert, les gens de lord Caswell passèrent des plateaux de pâtisseries maison: cygnes à la crème et cornes de sucre filé, biscuits au citron moulés en forme de roses, pains d'épice et tartes aux mûres, et beignets de pommes et formes de fromage tartinées de beurre.

L'OMBRE MALÉFIQUE

Pains d'épice médiévaux

Pour environ 20 petits pains + Préparation: 10 minutes + Cuisson: 20 minutes

*Peuvent accompagner n'importe quelle tourte,
la Soupe de haricots au lard (page 31), une boisson chaude.*

Ces petits pains ont une authenticité maison grâce à l'utilisation d'une pâte à gâteau nature, recouverte de miel et de cannelle. Ils vous feront penser à un chaleureux cottage anglais à l'approche de l'hiver.

Crispels. Feras une cousche de paste aussi finee que du papié, la descouperas par rondel et la feras frire en huyle ou en saing; pour finir prendras du miel clair et recouvriras. Serviras. CURYE ON INGLYSCH, XIV^e SIÈCLE

240 g de farine

1 cuillerée à café de sel

45 g de beurre doux

Eau froide

Huile d'olive ou beurre doux

5 cl de miel

1 cuillerée à soupe de cannelle en poudre

Mélangez la farine et le sel. Avec vos mains, incorporez le beurre dans la farine jusqu'à obtenir une pâte ressemblant à des grosses miettes de pain. Versez petit à petit juste assez d'eau pour permettre à la pâte de coller. Attention à ne pas trop travailler la pâte et à ne pas ajouter trop d'eau.

Étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm et découpez-la en disques de 5 cm de diamètre.

Faites frire la pâte à feu moyen dans une poêle dans un peu d'huile ou de beurre, jusqu'à ce qu'elle devienne brune et croustillante; veillez à ne pas la faire brûler. La friture devrait prendre environ 3 minutes. Égouttez ensuite les beignets sur du papier absorbant. Pendant ce temps, versez le miel dans une casserole et portez-le doucement à ébullition. Badigeonnez les biscuits de miel chaud, saupoudrez-les de cannelle et servez chaud.

+ *Note des cuisinières* : Il est possible d'utiliser des restes de pâte à tarte si vous ne souhaitez pas préparer une nouvelle pâte.



Pains d'épice modernes

Pour 16 petits pains + Préparation : 10 minutes + Cuisson : 15 minutes

*Peut accompagner la Tourte bœuf et jambon (page 71),
la Potée des Îles Sœurs (page 90), le Lait glacé au miel (page 169).*

Ces petits pains sont incroyablement savoureux et leur saveur épicée prédomine. Ils sont parfaits consommés chauds avec un grand verre de lait.

240 g de farine

1 cuillerée à soupe de levure chimique

1 cuillerée à café de bicarbonate de soude

1 cuillerée à café de sel

1 cuillerée à soupe de 4-épices (cannelle,
gingembre, muscade, clou de girofle)
25 g de sucre glace
2 cuillerées à café de gingembre
en poudre

120 g de beurre doux froid et coupé
en cubes
10 cl de miel
180 g de cassonade pour la décoration

Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5). Tapissez de papier sulfurisé 2 plaques de cuisson ou, si vous n'en avez qu'une, prévoyez de faire 2 cuissons.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel, les épices, le sucre glace et le gingembre. Incorporez manuellement le beurre dans la farine jusqu'à obtenir une pâte ressemblant à de grosses miettes de pain. Faites chauffer le miel dans une petite casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit chaud et coulant (ou faites-le chauffer pendant 1 minute au micro-ondes). Ajoutez le miel au mélange à base de farine et travaillez la préparation à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte douce.

Versez la cassonade dans un bol. Roulez la pâte en 16 boules de 5 cm de diamètre et enrobez-les de cassonade. Posez 8 boules sur chaque plaque de cuisson sans les aplatir; espacez-les. Faites cuire pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que le haut devienne craquant. Laissez les petits pains pendant 10 minutes sur la plaque avant de les transférer sur une grille pour leur permettre de refroidir.

Vous pouvez les déguster aussitôt ou les conserver pendant 1 semaine dans un récipient hermétique.



Port-Réal



Petit déjeuner à Port-Réal + Friture de poissons panés

Beignet de maïs doux + Petits pains d'avoine

Soupe onctueuse de champignons et d'escargots

Soupe onctueuse au potiron

Petits légumes aux pacanes

Salade de Sansa + Carottes au beurre

Croûtes au poisson + Tourte au fromage et à l'oignon

Tourte au pigeon + Flageolets aux lardons

« Brun » + Cailles noyées au beurre

Truite aux amandes pilées + Sanglier rôti

Pêches au miel + Tartes à l'abricot

Gâteaux au citron + Lait glacé au miel



Petit déjeuner à Port-Réal

Cersei Lannister était en train de déjeuner dans sa loggia quand on introduisit Sansa. «Prenez donc un siège», dit-elle gracieusement. «Avez-vous faim?» Sa main désigna la table, chargée de gruau, de lait, de miel, d'œufs durs et de poisson frit croustillant. L'INVINCIBLE FORTERESSE

Pour 2 personnes + Porridge: 1 nuit et 10 minutes

Poissons panés: 20 minutes + Œufs: 5 à 10 minutes

*Peut accompagner les Petits pains d'avoine (page 125),
le Lait glacé au miel (page 169), des fruits frais.*

Ce petit déjeuner vous permettra de démarrer agréablement votre journée. La saveur salée du poisson pané s'oppose remarquablement à la douceur du porridge au miel. Tout gourmet attentif aux textures sera comblé par la profusion apportée par l'ensemble du plat: poisson croustillant, porridge sucré, miel épais, œuf dur. Vous pouvez également proposer ce plat en buffet afin que chaque invité choisisse et prenne ce qu'il souhaite.

Recette de Friture de poissons panés
traditionnelle (page 120) cuisinés
et gardés au chaud

110 g de flocons d'avoine ayant trempé
dans l'eau pendant 1 nuit

Lait (celui que vous utilisez d'habitude)

4 œufs durs ou à la coque
(page 15 ou 54)

Baies, sucre brun, tranches de pommes,
noix, miel et autres garnitures
de porridge

Égouttez les flocons d'avoine et versez-les dans une casserole, ajoutez juste assez de lait pour les recouvrir. Couvrez votre casserole et faites cuire le mélange pendant 10 minutes à feu moyen-doux. Pendant ce temps, préparez les œufs à votre convenance.

Disposez tous les aliments de ce petit déjeuner sur une assiette et dégustez!



Friture de poissons panés

Au Bal de la Reine, ils déjeunerent de pain d'épice aux mûres et aux noix, de jambon, de lard fumé, de friture de goujon pané, de poires d'automne et d'une spécialité dornienne composée de fromage, oignons et d'œufs durs hachés, braisés avec des piments de feu. LES NOCES POURPRES

Friture de poissons panés traditionnelle

Pour 10 petits poissons + Préparation: 10 minutes + Friture: 15 minutes

*Peut accompagner les petits déjeuners,
la Soupe de fèves au lard traditionnelle (page 31),
le Pain blanc croustillant (page 25).*

Cette recette traditionnelle vient de la côte turque de la mer Noire, où ces fabuleux petits poissons sont l'aliment de base. L'extérieur est croustillant grâce à la panure

de fécule de maïs, alors que l'intérieur est tendre et moelleux. Ajoutez une pincée de sel pour révéler le goût du poisson, ou un peu de citron pour un accord plus classique.

10 anchois européens ou autres très petits poissons frais (sardines ou éperlans)	Huile pour friture 1 pincée de sel
50 g de fécule de maïs (Maïzena)	½ citron (facultatif)

Vous pouvez faire frire les petits poissons en entier ou sans leur tête. Lorsqu'ils sont suffisamment petits, comme les anchois, il n'est pas nécessaire d'enlever leurs arêtes, ils peuvent être mangés tels quels.

Rincez les poissons sous l'eau froide, puis trempez-les dans la fécule de maïs en les enrobant soigneusement.

Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-fort. Faites frire les poissons jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée des deux côtés. Si vous le souhaitez, saupoudrez de sel et versez quelques gouttes de jus de citron sur les poissons juste avant de servir.

Friture de poissons panés moderne

Pour 2 personnes + Préparation: 15 minutes + Friture: 10 minutes

Peut accompagner la Purée de pois (page 38), la Soupe de haricots au lard moderne (page 33), la Citronnade sucrée (page 187).

Ces croquettes de poisson sont parfaites. Elles ne ressemblent en rien à celles que votre mère sortait du congélateur lorsque vous étiez enfant; la pâte à frire est croustillante, le poisson tendre et friable. Ajoutez un peu de citron et de sauce tartare et vous replongerez en enfance.

500 g de flétan	3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
30 g de farine	Quartiers de citron pour la décoration (facultatif)
1 gros œuf légèrement battu	Sauce tartare en accompagnement (facultatif)
50 g de chapelure	
30 g de beurre doux	

Coupez le flétan en rectangles ayant à peu près la forme des croquettes de poisson et séchez-les en les tapotant avec une feuille de papier absorbant. Remplissez 3 assiettes creuses respectivement de farine, d'œuf et de chapelure. Roulez les morceaux de poisson dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure, en recouvrant toute leur surface. Réservez.

Faites fondre le beurre et l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen-fort. Posez les poissons dans la poêle et laissez-les se colorer de chaque côté. Égouttez les morceaux de poisson sur du papier absorbant. Servez avec les quartiers de citron et la sauce tartare à part si vous le souhaitez.



Beignets de maïs doux

Tyrion n'écouta que d'une demi-oreille, occupé qu'il était à tâter de beignets de maïs, de petits pains d'avoine chauds fourrés de morceaux d'oranges, de dattes et de pommes, ou à ronger une côtelette de sanglier.

LES NOCES POURPRES

Pour 2 à 3 personnes + Préparation : 5 minutes + Cuisson : 5 à 10 minutes

*Peut accompagner les Petits pains d'avoine (page 125),
le Sanglier rôti (page 157), une bière légère de type lager ou pilsner.*

Ils sont vraiment délicieux. La pâte croustille pendant qu'elle frit, mais les grains de maïs continuent à éclater gaiement. Cette association entraîne une forte opposition de textures qui vous fera avaler beignet sur beignet. Étant donné l'absence



de maïs dans l'Europe médiévale, il n'existe aucune recette de beignets de maïs datant de cette époque. Par conséquent, nous avons créé une recette de beignets de maïs savoureux, esthétiquement conformes à la description de Martin et s'associant parfaitement aux autres mets mentionnés dans ce passage.

30 g de beurre doux	125 ml de lait
1 pincée de sel	30 g de fécule de maïs
Grains de 2 épis de maïs cuits ou 280 g	30 g de farine
de maïs en boîte ou surgelés, égouttés	1 tour de poivre noir du moulin
1 gros œuf	2 ou 3 cuillerées à soupe d'huile végétale

Faites fondre le beurre à feu moyen dans une poêle à revêtement antiadhésif et faites-y sauter les grains de maïs pendant 5 minutes environ ; saupoudrez-les de sel et réservez. Dans un saladier, fouettez l'œuf et le lait jusqu'à ce que le mélange devienne homogène puis versez la fécule de maïs, la farine, le poivre puis le maïs.

Dans la même poêle, faites chauffer à feu moyen 2 cuillerées à soupe d'huile jusqu'à ce qu'elle soit chaude mais non fumante, puis versez-y 2 cuillerées à soupe de pâte à frire. Laissez frire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que les beignets soient dorés de chaque côté, puis posez-les sur du papier absorbant pour les égoutter. Faites de même avec le reste de la pâte, en ajoutant de l'huile si nécessaire. Servez chaud.

Petits pains d'avoine

Tyrion n'écouta que d'une demi-oreille, occupé qu'il était à tâter de beignets de maïs, de petits pains d'avoine chauds fourrés de morceaux d'oranges, de dattes et de pommes, ou à ronger une côtelette de sanglier.

LES NOCES POURPRES

Pour 2 miches + Préparation: 5 minutes

Levée de la pâte: 2 heures + Cuisson: 30 minutes

Peut accompagner une volaille grillée, les Beignets de maïs doux (page 123), le Lait glacé au miel (page 169), du beurre et du miel.

Chaque bouchée de ce pain est une association de saveurs de fruits, mais toute la miche est sucrée et délicieuse, le son d'avoine apportant une touche de vigueur. Une petite bouchée d'écorce d'orange confite apporte tellement de douceur et de ravissement que vous y goûterez encore et encore.

35 cl d'eau tiède	30 g de beurre doux à température ambiante
1 sachet de levure (10 g)	
2 cuillerées à soupe de miel	50 g de dattes coupées en dés
110 g de flocons d'avoine	50 g de zestes d'orange confits coupés en dés
250 à 300 g de farine (n'hésitez pas à utiliser aussi de la farine d'avoine), plus si nécessaire	50 g de pommes pelées coupées en dés
1 cuillerée à soupe de gros sel	Flocons d'avoine pour la garniture (facultatif)

Dans un saladier, mélangez l'eau tiède, la levure et le miel. Laissez le mélange reposer pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.

Ajoutez les flocons d'avoine, 100 g de farine, le sel et le beurre. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis ajoutez les fruits et travaillez la pâte jusqu'à

ce qu'ils soient répartis uniformément. Ajoutez graduellement le reste de la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Farinez une planche ou votre plan de travail et posez-y la pâte. En ajoutant de la farine si nécessaire, pétrissez la pâte pendant 8 minutes environ. Si elle rebondit quand vous la tapotez, vous pouvez arrêter.

Mettez la pâte dans un bol huilé et couvrez-la avec un torchon propre. Laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Puis frappez-la avant de la diviser en deux. Façonnez la pâte en 2 pains ronds. Humectez le dessus de chaque pain avec un peu d'eau, puis saupoudrez de flocons d'avoine. Avec un couteau bien aiguisé, entaillez légèrement le dessus en croix.

Placez ces pains sur une plaque de cuisson et laissez-les reposer, recouverts d'un torchon propre, pendant 1 heure environ ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume à nouveau.

Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7).

Faites cuire les pains pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Il est préférable de les laisser refroidir pendant 10 minutes avant de les couper, mais étant donné l'odeur alléchante de ces pains, vous aurez du mal à patienter.





Soupe onctueuse de champignons et d'escargots

Présenté dans des bols dorés, le premier plat fut une soupe onctueuse de champignons et d'escargots au beurre. D'autant plus aise de manger qu'il avait à peine touché au petit déjeuner et que le vin lui était déjà monté à la tête, Tyrion termina la sienne en un rien de temps.

LES NOCES POURPRES

Soupe onctueuse médiévale de champignons et d'escargots

Pour 4 personnes + Préparation: 5 minutes + Cuisson: 25 minutes

*Peut accompagner la Purée de pois (page 38),
le Pain blanc croustillant (page 25), du vin blanc.*

Ce plat est très différent des soupes actuelles et ses saveurs sont typiquement médiévales. Le lait d'amandes du bouillon et les épices relevées, comme le clou de girofle

et le macis, donnent à cette soupe un caractère unique. Alors qu'elle était réalisée avec des huîtres, la recette originale fonctionne parfaitement avec des escargots.

Huytres en sausse. - Prenez bonne quantyté de laict d'amande, meslangez avec vin et bonne quantyté de bouillon de poisson, mestez à chaufer et faytes boillir; ajoutez clous, maceis, succre, pouldre de gyngembre et un peu d'oignons étuyés et coupés; prenez huytres freyches, faytes boillir dans l'eau, ajoutez à la prépa-rance et laissez boillir puyz servez.

TWO FIFTEENTH-CENTURY COOKERY-BOOKS

30 g de beurre doux	1 cuillerée à soupe de sucre
1 oignon de taille moyenne émincé	35 cl de lait d'amande
15 cl de vin blanc	300 g d'escargots frais ou en boîte
15 cl de bouillon de poisson	1 pincée de gingembre en poudre
150 g de petits champignons ou de gros champignons grossièrement hachés	1 pincée de clous de girofle en poudre 1 pincée de macis en poudre

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen et faites-y revenir l'oignon pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Mélangez dans une autre casserole le vin et le bouillon de poisson, portez à ébullition puis ajoutez les champignons. Baissez le feu, couvrez la casserole et laissez frémir pendant 10 minutes.

Ajoutez le sucre et le lait d'amande au mélange vin-bouillon de poisson tout en gardant la préparation sous le point d'ébullition. Ajoutez les escargots et les oignons cuits, puis les épices à votre convenance.

Portez à ébullition en remuant constamment jusqu'à ce que la soupe épaississe légèrement. Servez chaud.



Soupe onctueuse moderne de champignons et d'escargots

Pour 4 personnes + Préparation: 10 minutes + Cuisson: 30 minutes

Peut accompagner le Pain blanc croustillant (page 25), les Petits légumes aux pacanes (page 133), l'Eau-de-vie de poire de Tyrosh (page 211).

380 g de champignons hachés: mélange de chanterelles, pleurotes et shiitaké	Sel et poivre pour l'assaisonnement
1 petit oignon haché	180 g d'escargots en boîte égouttés et hachés
1 l de bouillon de poulet	2 gousses d'ail émincées
90 g de beurre doux	1 grosse cuillerée à soupe de persil ciselé
30 g de farine	2 oignons verts hachés
25 cl de lait entier ou demi-écrémé	5 cl de vin blanc
25 cl de crème légère	

Cette soupe est divine, riche par sa nature et savoureuse. La texture crémeuse de l'escargot s'oppose délicatement au goût frais et pur du persil. Le vin ajouté au bouillon apporte une saveur profonde, et plus le bouillon cuit longtemps, plus il est crémeux et décadent. C'est un fantastique moyen d'accommoder vos restes !

Dans une poêle, mélangez les champignons, l'oignon, le bouillon de poulet et laissez frémir pendant 20 minutes.

Dans une casserole, faites fondre à feu moyen 60 g de beurre puis ajoutez la farine ; laissez cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une belle couleur dorée. Ajoutez le lait et la crème et mélangez constamment, le mélange va devenir onctueux. Salez et poivrez puis versez la préparation dans le mélange champignons-bouillon de poulet.

Faites fondre les 30 g de beurre restants dans une poêle puis faites-y revenir les escargots, l'ail, le persil et les oignons verts pendant 2 minutes environ. Ajoutez-les à la soupe, en même temps que le vin. Servez chaud.

Soupe onctueuse au potiron

Père s'était encore disputé avec le Conseil [...] Cela se lisait sur sa figure lorsqu'il arriva, en retard comme tant de fois, pour se mettre à table. On avait déjà desservi le premier plat, une soupe onctueuse au potiron, dans la longue pièce voûtée dite la Petite Galerie, quoiqu'elle pût accueillir une centaine de convives afin de la distinguer de la grande où le festin du roi en réunissait jusqu'à mille.

LE TRÔNE DE FER

Pour 4 à 6 personnes + Cuisson des légumes: 1 heure 30 minutes
Cuisson: 10 minutes

Peut accompagner le Pain noir (page 85), les Beignets de maïs doux (page 123), les Pains d'épice modernes (page 115).

Même si ce plat est servi dans la capitale Port-Réal, il s'agit d'une soupe d'automne originaire du Nord. La courge butternut et le potiron se marient à la perfection dans cette bisque adoucie par les ignames. La cuisson des légumes à part leur permet de caraméliser légèrement et de faire exploser le meilleur de leurs saveurs. Ajoutez un soupçon d'épices et vous obtiendrez une soupe qu'Arya préférera manger plutôt que la jeter à sa sœur.

1 potiron doux de 2 kg environ
1 gros igname
½ courge butternut (coupée dans
la longueur) sans les graines
15 cl de cidre de pomme

50 cl de bouillon de poulet
½ cuillerée à café de noix de muscade
en poudre
1 cuillerée à café de gingembre en poudre
1 cuillerée à café de cannelle en poudre

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Avec un couteau aiguisé, coupez le potiron en deux. Évidez-le en enlevant toutes les fibres et les graines. (Vous pouvez faire griller les graines et les consommer en apéritif).

Enveloppez l'igname dans une feuille d'aluminium et placez-le sur une plaque de cuisson avec la moitié de la courge butternut et les deux moitiés du potiron. Faites griller les légumes pendant 1 heure 30 environ, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Écrasez en purée l'igname, la courge et la chair du potiron ensemble dans une grande casserole. Ajoutez le cidre, le bouillon et les épices et mélangez le tout avec un mixeur ou à l'aide d'une cuillère en bois. Versez la soupe dans la casserole et réchauffez-la.





Petits légumes aux pacanes

Au menu, ce soir-là, consommé de queue de bœuf, petits légumes sautés aux pacanes, raisins, fenouil rouge et fromage râpé, tourte de crabe, purée d'épices et cailles au beurre, chacun des plat ayant son propre vin pour l'accompagner. LA BATAILLE DES ROIS

Pour 6 personnes + Préparation : 30 minutes

*Peut accompagner les Croûtes au poisson (page 140),
le Ragoût de lapin moderne (page 96), les Tartes à l'abricot (page 162).*

Les saveurs et textures variées de cette salade lui confèrent un goût à la fois complexe et sophistiqué. La douceur des raisins et de l'abricot s'oppose au goût piquant de la roquette, alors que le soupçon de fenouil apporte une saveur qui reste en bouche.

L'association des noix, du fenouil croquant, de la confiture gélifiée et des raisins fermes vous fera vivre une expérience gustative inoubliable.

1 bulbe de fenouil	140 g de roquette épluchée
4 cuillerées à café de confiture d'abricot	170 g de raisins sans pépins (rouges ou blancs), coupés en 2
3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc	65 g de gorgonzola émietté
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive extra vierge	75 g de noix de pécan hachées (c'est encore meilleur si elles sont caramélisées)
1 échalote émincée	
Sel et poivre noir du moulin	

Coupez le fenouil en deux dans la longueur et réservez-en une moitié. Coupez les tiges de la moitié du bulbe que vous utilisez, enlevez le trognon et émincez-le très fin ; réservez. Séparez les feuilles du fenouil de la tige et mettez-les de côté ; jetez les tiges.

Dans un saladier, fouettez ensemble la confiture, le vinaigre, l'huile, l'échalote et $\frac{1}{4}$ cuillère à café de sel et de poivre.

Mettez le fenouil dans la vinaigrette et laissez-le tremper pendant 15 minutes.

Ajoutez la roquette, les feuilles de fenouil et les raisins ; mélangez, poivrez et salez davantage si nécessaire.

Parsemez de gorgonzola et de noix de pécan et servez.

Salade de Sansa

*Cependant, les plats se succédaient sans trêve. Potage d'orge et venaison.
Salade mêlée de doucette, d'épinards, de prunes et de noix pilées.*

LE TRÔNE DE FER

Pour 4 à 6 personnes + Préparation: 10 minutes

*Peut accompagner la Tourte au pigeon (page 147),
le Poulet au miel (page 77), du vin de prune.*

Cette recette de salade vraiment goûteuse ne se base que sur des instructions données pour réaliser une salade dans l'ouvrage *The Forme of Cury* du XIV^e siècle. Tous les éléments s'associent parfaitement, que ce soit les textures ou l'esthétique. Préparez-la pour un pique-nique ou servez-la lors d'un repas ensoleillé et vous ne serez pas déçu.



Salade. Prenés du persil, de la saulge, de l'ailx, des ciboules, de la laictue, des poiraus, des espygars, de la bourroiche, de la mente, des primevaires, des violetes, des porelles, du fenouille et de la cressonnée, du rys, du persil; rasamblés les et lavés les. Couspés les menuement et meslangés les bien avec de l'huyle d'olive; versés du vin aigre et du sel et servés aussitot.

THE FORME OF CURY, XIV^e SIÈCLE

500 g de jeunes pousses d'épinards

25 tiges de menthe fraîche

220 g de prunes coupées en dés

75 g de noix caramélisées

6 tiges de citronnelle finement ciselées

100 g de violettes, primevères ou autres
fleurs comestibles (facultatif)

Vinaigrette de framboise
pour assaisonner

Mélangez dans un grand bol les épinards, la menthe, les prunes, les noix et la citronnelle. Les fleurs comestibles peuvent être ajoutées à la salade ou utilisées en décoration au dernier moment. Versez la vinaigrette sur la salade, remuez et servez.

+ *Note des cuisinières* : Utilisez cette recette comme une base et variez les ingrédients en fonction de vos envies afin de créer votre propre salade. Mélangez avec une vinaigrette et servez aussitôt !

Carottes au beurre

Elle le régala de mets exquis. Indiscutablement. Ils dégustèrent en entrée une soupe de marrons crémeuse avec des croûtons chauds, et des petits légumes aux pommes et aux pignons. Suivirent une tourte de lamproie, du jambon au miel, des carottes au beurre, des flageolets aux lardons, du cygne rôti farci d'huîtres et de champignons.

L'INVINCIBLE FORTERESSE

Carottes romaines au beurre

Pour 2 à 4 personnes + Préparation: 10 minutes + Cuisson: 20 minutes

*Peut accompagner le Poulet au miel (page 77),
les Flageolets aux lardons (page 149), du vin rouge doux.*

Nous avons légèrement modifié la recette d'origine. Nous avons remplacé le beurre par de l'huile d'olive, ajouté des raisins aux carottes et abandonné la sauce de poisson, qui, d'après nous, se marie mal au plat. Vous pouvez cependant en ajouter un peu si vous le souhaitez. Ce plat présente les carottes cuites sous un nouveau jour, avec une saveur sucrée-salée.

*Aliter: caroetas elixatas concisas in cuminato oleo modico coques et inferes.
cuminatum colourium facies.*

Cuminatum in ostrea et conchylia: Piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum plusculum, mel, acetum et liquamen. APICIUS, I^{er} SIÈCLE

4 grosses carottes (utilisez si possible des
carottes anciennes)

250 g de raisins secs

2 à 3 cuillerées à soupe de miel

2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin

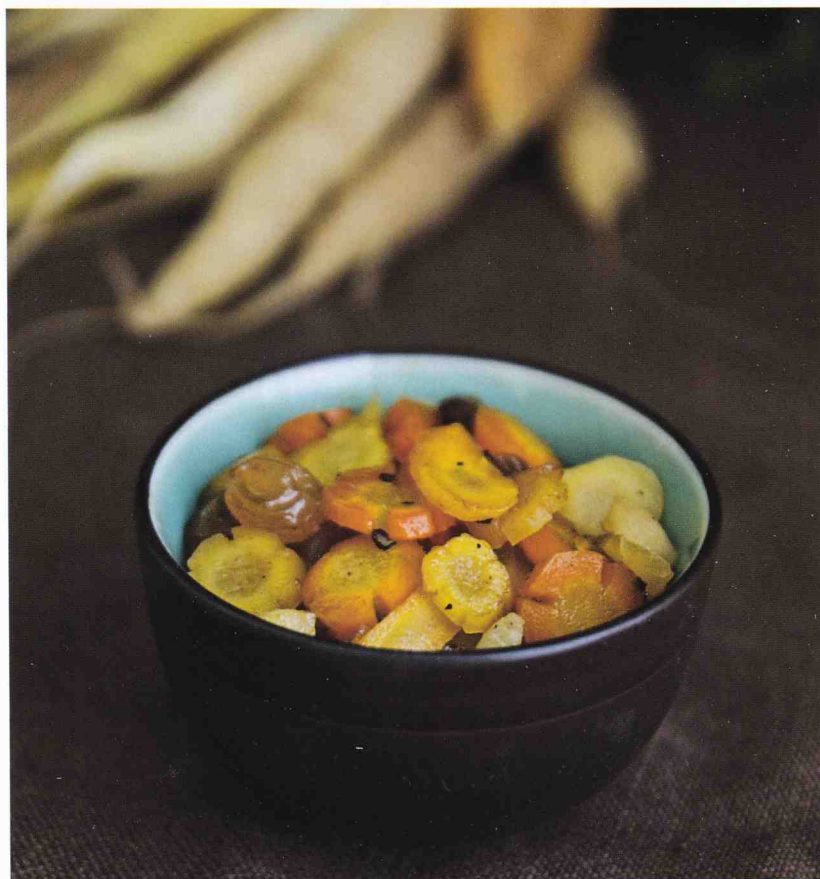
2 cuillerées à café de cumin (grillez
et moulez les graines si possible, mais
vous pouvez aussi utiliser de la poudre)

Poivre noir du moulin pour assaisonner
30 g de beurre doux fondu

2 cuillerées à soupe de vin doux rouge
ou blanc

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

Coupez les carottes en rondelles ou en morceaux. Mettez-les dans une casserole remplie d'eau et portez à ébullition, égouttez-les immédiatement et versez-les dans un plat allant au four. Ajoutez les raisins, le miel, le vinaigre, le cumin et le poivre. Versez le beurre fondu sur la préparation, remuez pour enrober toutes les carottes puis enfournez jusqu'à ce que les carottes deviennent tendres. Ajoutez le vin pour déglacer le fond du plat et décoller les carottes puis versez tous les ingrédients dans un plat pour servir. Servez chaud.





Carottes au beurre modernes

Pour 6 personnes + Préparation: 10 minutes + Cuisson: 30 minutes

*Peut accompagner la Tourte bœuf et jambon (page 71),
les Petits légumes aux pacanes (page 133), du vin blanc.*

45 g de beurre doux

15 carottes épluchées et coupées
en diagonale en morceaux
de 2 cm environ

Gros sel

Poivre noir du moulin

2 cuillerées à soupe de ciboulette
ou de ciboule finement ciselée

Dans une grande poêle, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez les carottes et ½ cuillerée à café de sel, couvrez et laissez cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe du couvercle. Réduisez le feu et laissez cuire la préparation à couvert pendant 15 à 20 minutes en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les carottes deviennent tendres.

Enlevez le couvercle, ajoutez ¼ cuillère à café de poivre, remuez et laissez cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le liquide s'évapore et que le beurre commence à brunir. Parsemez de ciboulette et salez et poivrez à votre convenance. Servez aussitôt.

Croûtes au poisson

Leurs exploits eurent pour accompagnement des crabes pochés à l'orientale avec des épices effroyables, des tranchoirs emplis de ragoût de mouton mijoté aux carottes et aux oignons dans du lait d'amandes, des croûtes au poisson qui sortaient à l'instant du four, et servies si chaudes que l'on s'y brûlait les doigts. LES NOCES POURPRES

Croûtes au poisson médiévales

Pour environ 12 petites tourtes + Préparation: 15 minutes

Cuisson: 15 minutes

*Peut accompagner la Potée des Îles Sœurs (page 90),
la Truite aux amandes pilées (page 156), du vin rouge doux.*

Ces tourtes constituent un formidable hors-d'œuvre pour un repas de poisson. Cette interprétation médiévale est un agréable mélange de saveurs sucrées et salées. Les figues ajoutent une texture intéressante tout en étant la base même de la farce, alors que les dattes apportent plus de douceur, suffisamment pour ne pas avoir besoin de rajouter de sucre.

Tartes aux fruyts du printemps. — Prenez figues et fayte boillir jusque elles se deviennent tendres; escrasez dans une jate avec yn peu de poisson; ajoutez raisin et baies et meslangez tout; prenez amandes et dateles et les coupez; ajoutez poudre de poyvre et meslangez tout; puis meytez demie paste dans une jate, versez le meslange et recouvrez la jate avec l'autre demie paste et coupez crouste de la tarte par le milieu, cuisez un peu et servez chaud.

TWO FIFTEENTH-CENTURY COOKERY-BOOKS

125 g de filet de saumon

225 g de figues fraîches

35 g d'amandes émincées ou en morceaux

6 dattes dénoyautées et coupées en 4

½ quantité de Pâte à tarte médiévale

(page 9) ou 12 mini-fonds de tarte



Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).

Si vous utilisez de la pâte à tarte maison, étalez-la au rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur de 5 mm. Taillez à l'emporte-pièce des disques de 2,5 cm de diamètre et placez-les au fond de mini-moules à cupcake, à tarte ou à brioche.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, plongez-y le saumon et pochez-le pendant 4 minutes environ, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit. Réservez et laissez refroidir.

Faites bouillir les figues pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Égouttez-les et versez-les dans un mixeur. Ajoutez les amandes et les dattes. Hachez le poisson en prenant soin de retirer toutes les arêtes, ajoutez-le aux fruits et aux noix dans le mixeur. Mélangez bien tous les ingrédients et garnissez les fonds de tarte avec la préparation.

Faites cuire pendant 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et la garniture croustillante. Servez les croûtes de poisson immédiatement en les sortant du four.

Croûtes au poisson modernes

Pour environ 24 mini-tourtes + Préparation: 10 minutes + Cuisson: 20 minutes

*Peut accompagner la Tourte au fromage et à l'oignon (page 143),
la Potée des Îles Sœurs (page 90), du vin blanc.*

Tout comme leurs homologues médiévales, elles sont excellentes en hors-d'œuvre. La garniture de fromage à la crème est délicieuse – associée au poisson fumé, vous



aurez l'impression de manger un très bon *bagel*. La sauge apporte toute son énergie et s'ajoute aux saveurs déjà présentes. S'il vous reste de la garniture, étalez-la sur du pain ou des crackers !

1 pâte feuilletée ou 24 mini-fonds de tarte	115 g de crème fraîche épaisse
225 g de poisson fumé, celui que vous préférez (nous avons choisi de la truite)	2 cuillérées à soupe de sauge fraîche ciselée
450 g de fromage frais à la crème	225 g de mûres

Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7).

Coupez le poisson en petits morceaux. Mélangez le fromage, la crème, la sauge et le poisson fumé. Si vous utilisez de la pâte feuilletée, étalez-la au rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle soit la plus fine possible puis découpez-la en disques de 7,5 cm de diamètre.

Prélevez 1 cuillérée à soupe du mélange à base de fromage et faites-en une boule ; placez-la au milieu du disque de pâte et repliez les bords sur la boule (ou mettez la garniture dans le mini-fond de tarte). Posez des mûres au sommet de chaque tourte. Faites cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et les mûres plus foncées. Servez aussitôt.

Tourte au fromage et à l'oignon

Lunaron grimpa sur ses échasses et se mit à poursuivre tout autour des tables le fou burlesquement obèse de Lord Tyrell, Beurbosses, alors que seigneurs et dames savouraient du héron rôti et des tourtes au fromage et à l'oignon. LES NOCES POURPRES

Tourte médiévale au fromage et à l'oignon

Pour 6 à 8 personnes + Préparation: 15 minutes + Cuisson: 30 à 45 minutes

*Peut accompagner l'Auroch rôti avec des poireaux (page 75),
les Flageolets aux lardons (page 149), du vin blanc sec.*

Le basilic et les fruits sont les ingrédients vedettes de cette tourte originale, qui s'apparente à une quiche. La douceur des raisins secs surprend à chaque bouchée. Cette tourte est délicieuse consommée seule et accompagne parfaitement n'importe quelle viande rôtie.



Tarte pour un jor ambré. Faites blanchoir les oignons et les herbes, ressuiés les et despeciés menu. Prennés fromage frais et broiés le dans une jate, meslangés avec des œufs. Ajoutés du beurre, du saffren, du sel, des raysins et des especes, cuisés dans un moule à tarte et servés. THE FORME OF CURY, XIV^e SIÈCLE

½ quantité de Pâte à tarte médiévale (page 9), crue	90 g de votre fromage crémeux préféré, comme du havarti ou du munster, écrasé
3 ou 4 oignons moyens hachés ou finement émincés	8 œufs battus
Herbes aromatiques fraîches, 1 brin de sauge, 1 de basilic et 1 de thym	15 g de beurre doux fondu
80 g de raisins secs	¼ cuillerée à café de safran
2 cuillerées à soupe de farine	½ cuillerée à café de sel
	1 cuillerée à café de Poudre douce (page 5)

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie, à la taille de votre moule à tarte, puis placez-la au fond du moule.

Faites blanchir les oignons et les herbes pendant 5 minutes puis égouttez-les bien. Séchez les herbes et ciselez-les finement. Saupoudrez les raisins de farine; cela les empêchera de couler au fond de la tarte.

Mettez dans un bol les oignons, les herbes, les raisins, le fromage, les œufs, le beurre, le safran, le sel et la Poudre douce. Mélangez bien et versez la préparation sur le fond de tarte.

Faites cuire pendant 30 à 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte prenne une belle couleur dorée. Sortez la tourte du four et servez chaud.



Tourte moderne au fromage et à l'oignon

Pour 6 à 8 personnes + Préparation: 15 minutes + Cuisson: 35 à 45 minutes

*Peut accompagner la Purée de pois (page 38),
les Pains d'épice modernes (page 115), le Lait glacé au miel (page 169)*

Si vous cherchez un plat capable de vous réchauffer et de vous rassasier en plein hiver, celui-ci est pour vous. Inspirée de la recette anglaise, cette tourte est à la fois crémeuse et riche. Elle vous fera penser à un gratin mais elle peut être consommée en accompagnement ou seule.

2 pommes de terre de taille moyenne
épluchées et coupées en petits dés
2 oignons finement hachés
1 cuillerée à soupe de farine

5 cl de lait entier
5 cl de crème fraîche épaisse
135 g de cheddar vieux râpé
½ cuillerée à café de moutarde anglaise

½ cuillerée à café de piment de Cayenne
Sel et poivre pour assaisonner

½ quantité de Pâte à tarte médiévale
(page 9), crue, étalée en 2 disques
1 blanc d'œuf pour le glaçage (facultatif)

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 10 à 15 minutes, égouttez-les puis réservez.

Faites bouillir les oignons hachés pendant 2 à 3 minutes dans l'eau salée, égouttez-les et remettez-les dans la casserole. Recouvrez les oignons de farine puis ajoutez le lait et la crème. Faites chauffer pendant 3 à 4 minutes à feu moyen en remuant constamment, jusqu'à ce que le liquide s'épaississe et devienne légèrement collant. Ajoutez les pommes de terre, le fromage, la moutarde et le piment; mélangez bien. Salez et poivrez à votre convenance.

Beurrez un moule à tarte et recouvrez le fond et les bords avec un des disques de pâte. Piquez plusieurs fois le fond de tarte avec une fourchette. Versez la garniture sur la pâte. Badigeonnez le bord de la pâte d'œuf battu ou d'eau et posez le second disque sur la tourte. Découpez l'excès de pâte et pincez les bords avec une fourchette pour les sceller. Percez 4 petits trous au centre de la pâte et badigeonnez-la avec le blanc d'œuf restant, si vous le souhaitez.

Faites cuire pendant 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que la pâte prenne une belle couleur dorée. Retirez la tourte du four et laissez-la refroidir à température ambiante avant de servir.

Tourte au pigeon

« Mon oncle n'a pas mangé sa tourte au pigeon. » Le calice dans une main, Joffrey abattit l'autre sur la portion de Tyrion. « Ça porte malheur, ne pas manger de la tourte. » LES NOCES POURPRES

Pour 6 à 8 personnes + Préparation : 1 heure 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

*Peut accompagner les Carottes au beurre (page 137),
la Soupe onctueuse au potiron (page 131), du vin rouge.*

Le pigeon est une viande brune, comme le canard, mais elle est moins grasse. La texture soyeuse de cette viande est sensationnelle, merveilleusement douce et tendre et s'associe parfaitement à la pâte feuilletée légère et croustillante. Même si nous avons utilisé les épices proposées dans la recette médiévale de la tourte au pigeon, nous avons choisi nous-mêmes les légumes, un peu comme pour une timbale de poulet, afin que la tourte regorge de légumes et de sauce crémeuse. En raison de la richesse de cette viande, une petite part suffit et s'accorde parfaitement avec un assortiment d'accompagnements.

Assavourez vos pyjons avec poivre, saffran, clous et macis, vergus et sel ; mestez dans votre paste et refermez ; cuisez une demy eure et tirez du four ; si vous trouvez ung petit secq, prenez vergus et bure et jetez dessus avant de servir.

A PROPRE NEW BOOKE OF COKERY, 1545

5 pigeons nettoyés et préparés	80 g de champignons émincés
Quelques clous de girofle	Roux (page 8)
30 g de beurre doux	25 cl de bouillon de poulet
2 poireaux bien lavés et finement émincés	4 cuillerées à soupe
1 navet (d'environ 80 g) coupé en dés	de crème fraîche épaisse

1 cuillerée à café de macis en poudre
Sel et poivre noir du moulin pour
assaisonner

1 quantité de Pâte à tarte médiévale
(page 9), crue, découpée en 2 disques
1 œuf battu pour le glaçage (facultatif)

Mettez les pigeons dans une grande cocotte et recouvrez-les d'eau. Jetez-y les clous de girofle et faites mijoter pendant 45 minutes environ, égouttez puis réservez le bouillon. Détachez les filets du pigeon. Coupez-les en longues lanières et réservez. (Il reste si peu de viande sur le reste du pigeon que vous pouvez jeter la carcasse après cette étape.)

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir les poireaux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Attention à ne pas les faire brûler. Ajoutez le navet et les champignons et remuez pour bien enrober tous les ingrédients de beurre. Ajoutez un peu de bouillon, couvrez et laissez frémir jusqu'à ce que les navets soient tendres.

Préparez le roux puis versez-le dans le bouillon de poulet. Faites cuire la préparation pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et plus épaisse. Ajoutez tout en fouettant la crème, le macis, le sel et le poivre. Versez vos légumes cuits et le pigeon dans cette sauce crémeuse et mélangez bien.

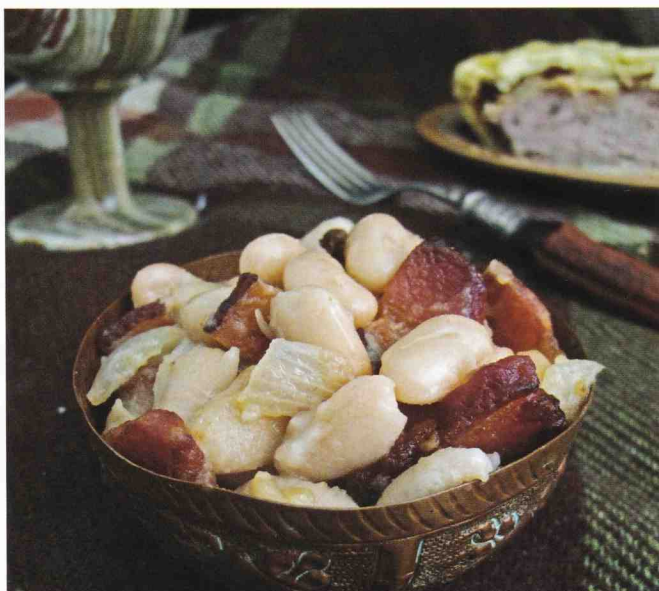
Beurrez un moule à tarte et recouvrez le fond et les bords avec un disque de pâte. Piquez plusieurs fois le fond de tarte avec une fourchette. Versez la garniture sur la pâte. Badigeonnez le bord de la pâte d'œuf battu ou d'eau et posez le second disque sur la tourte. Découpez l'excès de pâte et pincez les bords avec une fourchette pour les sceller. Faites 4 petits trous au centre de la pâte et badigeonnez-la avec le blanc d'œuf restant, si vous le souhaitez.

Faire cuire pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte prenne une belle couleur dorée.



Flageolets aux lardons

Suivirent une tourte de lamproie, du jambon au miel, des carottes au beurre, des flageolets aux lardons, du cygne rôti farci d'huîtres et de champignons. L'INVINCIBLE FORTERESSE



Flageolets au bacon médiévaux

Pour 4 à 6 personnes + Trempage des flageolets (facultatif): 1 nuit

Préparation: 5 à 10 minutes + Cuisson: 15 minutes

*Peut accompagner le Carré d'agneau (page 42),
le Pain noir (page 85), une bière brune.*

Les tranches de bacon grossièrement coupées associées aux flageolets vous feront apprécier chaque bouchée – les flageolets relevant vraiment la saveur du bacon. À chaque coup de fourchette, les oignons apportent un peu de douceur caramélisée.

Hericos friolés. Prennés hericos et metés boillir jusque à ce qu'ils esclatent presque. Ressuiés et changés l'eau. Metés-y boillir oignons coupés menus avec ailx; friolés les dans huile ou sain et ajoutés la pouldre douce, et servés ausitot.

THE FORME OF CURY, XIV^e SIÈCLE

4 tranches de bacon grossièrement coupées	1 petit oignon émincé
250 g de flageolets ayant trempé pendant 1 nuit, ou une boîte de 450 g de flageolets	1 gousse d'ail émincée
	½ cuillerée à café de Poudre douce
	(page 5)

Faites cuire le bacon dans une grande poêle à feu moyen-fort. Une fois cuit à votre convenance, mettez-le dans un plat mais laissez la graisse du bacon dans la poêle. Faites-y revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Baissez le feu et ajoutez le bacon, les flageolets et les épices. Mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient chauds. Servez aussitôt.

+ Astuce : Pour moderniser un peu ce plat, vous pouvez l'assaisonner avec une pincée de poudre de sambar (mélange d'épices à curry) et une touche de sucre à la place de la Poudre douce.

Flageolets aux lardons modernes

Pour 6 à 8 personnes + Trempage des flageolets: 1 nuit

Préparation: 10 minutes + Cuisson: 15 minutes

*Peut accompagner la Tourte au porc (page 35),
les Tartelettes d'Arya modernes (page 102).*

Ce plat est incroyable. Le croquant de l'endive rappelle le rapini (brocoli italien); sa légère amertume est remarquablement tempérée par la douceur des oignons.

4 tranches de bacon grossièrement coupées	1 petit oignon haché
	1 endive croquante lavée et essorée

2 grosses gousses d'ail hachées

250 g de flageolets ayant trempé pendant

1 nuit, ou une boîte de 450 g

de flageolets

Sel et poivre noir du moulin pour

assaisonner

La préparation de ce plat est rapide et il est facile d'augmenter les quantités pour un plus grand nombre de personnes.

Faites cuire le bacon dans une grande casserole à feu moyen-fort jusqu'à ce qu'il devienne croustillant. Retirez-le de la casserole et égouttez-le sur du papier absorbant. Ajoutez les oignons à la graisse de cuisson du bacon, et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Ajoutez la moitié des feuilles d'endives, couvrez et laissez cuire pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que les endives soient cuites. Ajoutez le reste des endives et l'ail, couvrez et laissez à nouveau cuire pendant 5 minutes.

Ajoutez les flageolets et le bacon. Faites cuire le tout en remuant souvent jusqu'à ce que les flageolets soient chauds. Salez et poivrez à votre convenance et servez.



« Brun »

À «Cul», les venelles étaient bordées à tout-touches de gargotes où, dans d'énormes chaudrons, bouillissait en permanence du rata depuis des années... mais après tout, le brun se laissait bouffer. Sur cette mixture à base d'orge, où se repéraient en général des copeaux d'oignons, de navets, de carottes et même, parfois, de pommes, nageait une pellicule de gras.

LE DONJON ROUGE

Pour 10 à 12 personnes + Préparation : 5 minutes + Cuisson : 8 heures

*Peut accompagner le Pain noir (page 85),
les Doigts d'épices de Tyrosh (page 202), une bière brune.*

Pour goûter aux saveurs authentiques de Culpucier – le quartier mal famé de Port-Réal – il est nécessaire de se rendre dans les gargotes. Cette recette correspond à la description originale, elle conserve sa consistance et toute la variété de viandes et de légumes utilisés et, parce qu'elle s'adresse à une population pauvre, elle est garantie sans fioriture. Il s'agit là plus d'une curiosité que d'un plat à servir lors d'un dîner raffiné, mais il peut s'adapter à vos envies. (Les assaisonnements facultatifs présentés à la fin de la liste d'ingrédients n'existaient peut-être pas à Port-Réal mais ils relèvent agréablement le goût du « brun ».) Soyez créatifs et n'hésitez pas à utiliser plusieurs viandes. Remuez bien ce plat pour découvrir ce qui se cache au fond, comme des os de tailles diverses dissimulés parmi l'orge et les morceaux de viande.

Environ 2,5 kg de viandes diverses,
par exemple :

900 g de côtes ou de jarrets de bœuf

450 g de mouton coupée en cubes

450 g de bifteck de ronde coupé
en petits morceaux

2 cuisses de poulet

1 coquelet entier

70 cl de bière brune

Bouillon de bœuf

250 g d'orge

2 pommes épluchées et coupées
en morceaux

3 petits oignons épluchés

2 carottes coupées en dés
1 cuillerée à soupe de sel
2 cuillerées à café de Poudre forte
(page 6)

Arôme de fumée liquide, sauce
Worcestershire, ail ou mēlasse
pour assaisonner (facultatif)

Cette recette se prépare idéalement dans une cocotte ; plus elle est grande et mieux c'est. Mettez toute la viande dans la cocotte. Versez-y la bière et le bouillon de bœuf, couvrez et réglez la température sur moyen-fort. Laissez cuire pendant 6 heures. Ajoutez l'orge, la pomme, les petits oignons, les carottes et les assaisonnements et laissez à nouveau mijoter durant 2 heures avant de servir.

Si vous ne possédez pas de cocotte, suivez les instructions ci-dessus en utilisant une grande casserole à feu moyen. Réglez la température de cuisson pour que la préparation mijote tout doucement. Surveillez le niveau de liquide et rajoutez-en si nécessaire.

✦ *Astuce* : Si vous trouvez que votre ragoût n'est pas assez épais, vous pouvez y ajouter un Roux (page 8).

✦ *Note des cuisinières* : Si vous mettez les cuisses de poulet et le coquelet entiers dans la casserole, prévenez vos convives de la présence d'os. Lorsque nous l'avons servi, nous avons démarré une compétition pour voir lequel de nous aurait la plus grande quantité d'os dans son assiette à la fin du repas. Nous avons baptisé le gagnant Clinqufrac.



Cailles noyées au beurre

Au menu, ce soir-là, consommé de queue de bœuf, petits légumes sautés aux pacanes, raisins, fenouil rouge et fromage râpé, tourte de crabe, purée d'épices et cailles au beurre, chacun des plats ayant son propre vin pour l'accompagner. LA BATAILLE DES ROIS

Pour 2 personnes + Préparation: 15 minutes

Marinade: 1 heure ou 1 nuit + Cuisson: 10 à 15 minutes

*Peut accompagner les Petits légumes aux pacanes (page 133),
les Navets au beurre (page 68), du vin rouge ou blanc.*

Cette recette est relativement exigeante mais le résultat en vaut la peine. Les tranches de pommes qui farcissent la caille adoucissent sa saveur et la sauce est fantastique et complexe. Lorsque vous vous occuperez des cailles, vous verrez qu'il n'y a que très peu de viande par oiseau, mais elle est riche et vos convives seront autant rassasiés qu'impressionnés en voyant deux cailles dans leur assiette.

1 petite pomme épluchée et coupée en 4

4 cailles entières

Sauce au beurre d'Élisabeth (page 7)

Beurre doux

Sel et poivre noir du moulin pour
assaisonner

1 cuillerée à soupe de miel (facultatif)

Farcissez chaque caille avec 1 quartier de pomme. Posez la caille poitrine vers le haut, repliez ses pattes vers son cou et attachez-les autour du cou avec de la ficelle. Repliez les ailes afin que leurs extrémités se trouvent entre les pattes liées et la poitrine. Cela les empêchera de brûler. Vous pouvez également attacher la caille comme vous le feriez avec une dinde ou une oie.

Versez la Sauce au beurre d'Élisabeth sur les cailles après les avoir mis dans un grand sac de congélation. Si vous effectuez cette opération la veille, laissez les



oiseaux mariner au réfrigérateur pendant la nuit. Sinon, laissez les cailles à température ambiante pendant 1 heure.

Lorsque vous êtes prêt à cuisiner, préchauffez votre four à 220 °C (th. 7-8).

Posez les cailles dans un plat allant au four en les orientant poitrine vers le haut. Badigeonnez-les de beurre, salez et poivrez. Versez la marinade au beurre dans une poêle et faites-la cuire à feu moyen-fort. Laissez-la réduire pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Vous pouvez ajouter un peu de miel pour lui donner une consistance plus sirupeuse.

Une fois la marinade réduite, badigeonnez-en les cailles. Enfourniez pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que le jus jaunisse.

✦ **Note des cuisinières :** Servez ce plat avec du vin blanc en été et du vin rouge en hiver.

Truite aux amandes pilées

Hamish s'étant retiré, sa succession fut assurée par un vieil ours assez petit qui dansa gauchement au son du tambour et de la musette pendant que les convives dégustaient de la truite aux amandes pilées.

LES NOCES POURPRES

Pour 2 personnes + Préparation: 15 minutes + Cuisson: 1 heure

*Peut accompagner les Flageolets aux lardons modernes (page 150),
les Navets médiévaux garnis (page 68), du vin blanc.*

La croûte, qui se dédouble telle une fantastique farce, possède la douceur présente dans d'autres recettes médiévales sucrées, les amandes et le citron relevant véritablement le plat. Ils aident à préserver l'humidité et la souplesse du poisson, rendant les arêtes plus molles. Nous avons réalisé cette recette avec un poisson entier, mais vous pouvez également utiliser des filets. Le secret est de les cuire lentement à feu doux, afin d'obtenir une croûte dorée et non brûlée et d'éviter que le poisson devienne sec.

6 à 7 tiges de persil frais ciselées	50 g de chapelure
6 à 7 tiges d'aneth frais ciselées	4 gousses d'ail émincées
2 échalotes hachées	5 cl de jus de citron
40 g d'amandes hachées ou pilées (nous avons coupé les amandes puis nous les avons pilées dans un mortier)	1 œuf
1 cuillerée à café de sel	60 g de farine
	2 petites truites nettoyées et vidées, ou 4 filets de truite

Chauffez le gril à faible température ou préchauffez le four à 140 °C (th. 4-5).

Mélangez les herbes, les échalotes, les amandes, le sel et la chapelure à la main ou au robot ménager. Ajoutez l'ail, le jus de citron et l'œuf et mélangez jusqu'à obtenir un résultat homogène. Mettez la farine dans un bol peu profond et roulez-y le poisson. Tassez délicatement le mélange aux amandes à l'intérieur et autour du poisson. Posez le poisson dans un plat passant au four, mettez-le sous le gril ou faites-le cuire au four pendant 1 heure environ, jusqu'à ce que la croûte soit juste croustillante et le poisson bien cuit. Disposez les truites dans un plat et servez.

Sanglier rôti

«– Sansa, brisa là Lady Alerie, vous devez être affamée. Vous plairait-il de grignoter avec nous un bout de sanglier et quelques gâteaux au citron?» LES BRIGANDS

Pour 2 personnes + Préparation: 15 minutes

Marinade: plusieurs heures ou 1 nuit + Cuisson: 15 à 25 minutes

Sauce: 15 minutes

*Peut accompagner les Petits pains d'avoine (page 125),
des Beignets de maïs doux (page 123), de l'hydromel.*

Poivrée au premier abord, la sauce s'adoucit rapidement en un mélange complexe de saveurs qui raviront vos papilles. Les clous de girofle dominent, mais malgré leur quantité, leur goût n'est pas prédominant. Le sanglier contient lui-même plusieurs saveurs – sa texture ressemble à celle d'un steak de très grande qualité et à la richesse d'une venaison, mais sans le goût sauvage qui l'accompagne. Un incontournable médiéval!

Primo le convient mettre en eaque boullant, et bien tost retraire et boutonner de giroffle; mettre rostir, et baciner de sausse faicte d'espices, c'est assavoir gingembre, canelle, giroffle, graine, poivre long et noix muguettes, destrempé de vertjus, vin et vinaigre, et sans boullir l'en baciner; et quant il sera rosti, si boulez tout ensemble. Et ceste sausse est appellée queue de sanglier, et la trouverez cy- après. LE MÉNAGIER DE PARIS, 1393

4 filets de sanglier d'environ 100 g chacun	25 cl de cidre de pomme ou de jus
15 cl de vin rouge, comme du rioja ou du syrah	de raisin blanc
15 cl de vinaigre de vin rouge	2 cuillerées à café de Poudre forte (page 6)
	12 à 20 clous de girofle

Mettez les filets de sanglier dans un sac de congélation ou un plat allant au four. Mélangez le vin, le vinaigre et le cidre avec 1 cuillerée à café de Poudre forte puis

versez la marinade sur la viande. Laissez reposer la viande pendant plusieurs heures ou 1 nuit au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

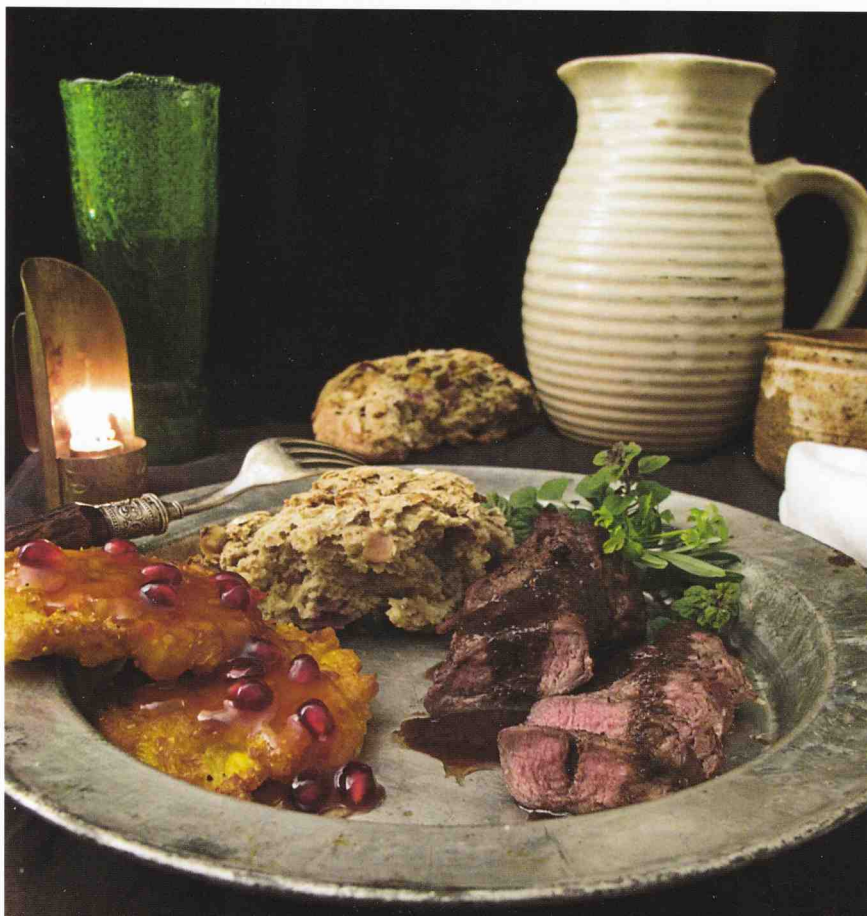
Versez le liquide de la marinade dans une casserole et réservez. Avec un couteau d'office bien aiguisé, faites de petits trous dans les filets de sanglier et insérez-y les clous de girofle; vous aurez besoin d'environ 3 à 5 clous de girofle par filet. Saupoudrez le reste de la Poudre forte sur les filets et appuyez un peu pour faire pénétrer les épices.

Recouvrez d'aluminium le fond d'un plat allant au four et posez les filets de sanglier dessus. Faites griller la viande pendant 15 minutes et vérifiez sa cuisson. En fonction de la taille des filets, vous devrez les remettre à griller pendant 10 minutes.

Retirez la viande du four et versez le jus dans la casserole contenant la marinade. Couvrez les filets pour les maintenir au chaud.

Faites chauffer la marinade pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle réduise légèrement.

Versez la sauce sur les filets de sanglier et servez.



Pêches au miel

À l'arrivée de son dîner, peu s'en fallut qu'elle n'embrassât la servante. Au menu, pain chaud, beurre frais, potage de bœuf, chapon aux carottes, pêches au miel. Les mets eux-mêmes ont davantage de saveur à présent, s'émerveilla-t-elle. L'INVINCIBLE FORTERESSE

Pêches au sirop à la romaine et sauce au cumin

Pour 8 personnes ou plus + Préparation: 15 minutes + Cuisson: 30 minutes

Peut accompagner la Tourte au porc (page 35), le Poulet au miel (page 77), la Salade de Sansa (page 135), du vin moelleux.

C'est une étrange recette issue d'un vieux texte culinaire romain. L'association du poivre, du cumin et des fruits offre un panel de saveurs relativement inhabituel, chaque élément explosant tour à tour dans le palais. Ce plat fonctionne merveilleusement, utilisé en chutney ou en accompagnement d'une viande servie en plat principal – ce n'est pas seulement un dessert, comme le pensent la plupart d'entre nous. Sa réalisation est un peu longue, mais vous verrez qu'il sera imparable avec votre plat de viande.

Persica duriora purgabis, frustratim concides, elixas, in patina compones, olei modicum superstillabis et cum cuminato inferes. APICIUS, I^{er} SIÈCLE

1 cuillerée à café de cumin en poudre

½ cuillerée à café de poivre blanc
du moulin

5 cl de miel

5 cl de vinaigre de vin blanc

Quelques feuilles de menthe sèche

4 pêches mûres ou à peine trop mûres

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Faites griller le cumin dans une poêle à sec jusqu'à ce que vous sentiez son odeur et qu'il devienne un peu plus foncé; cela ne prend que quelques minutes. Mélangez le cumin au poivre et réservez.

Dans une casserole, mélangez le miel et le vinaigre puis chauffez-les à feu moyen jusqu'à ce que le miel se fonde au vinaigre. Versez-y le mélange épicé et la menthe. Laissez frémir pendant un instant tout en remuant, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Épluchez les pêches, enlevez les noyaux et coupez-les en tranches. Posez-les dans un grand plat allant au four et versez dessus l'huile d'olive, puis la sauce au cumin. Faites cuire pendant 30 minutes.

Pêches grillées au miel modernes

Pour 8 personnes + Préparation : 5 minutes

Gril : 8 à 10 minutes + Glaçage au miel : 30 minutes

*Peut accompagner la Soupe de haricots au lard moderne (page 33),
la Tourte bœuf et jambon (page 71), du vin blanc.*

Ces pêches sont un pur délice. Le fait de les faire griller fait ressortir la saveur du fruit, qui vous fera alors penser à la garniture d'une tarte aux pêches. Le miel infusé dans le thym apporte de la douceur et de la complexité en fin de bouchée. Vous aurez envie de savourer chaque cuillère. Vous pouvez ajouter à ce plat une bonne cuillerée de crème fraîche ou de glace à la vanille.

3 cuillerées à soupe de miel
2 cuillerées à soupe de jus de citron
3 branches de thym frais, plus 1 branche
pour décorer (facultatif)
4 pêches bien mûres dénoyautées
et coupées en 2

1 cuillerée à soupe d'huile végétale
Mascarpone, crème fraîche ou glace à
la vanille en accompagnement
Noix hachées pour décorer (facultatif)

Fouettez le miel et le jus de citron dans une casserole. Ajoutez les branches de thym et faites chauffer à feu doux pendant 3 minutes en remuant constamment. Retirez la casserole du feu, couvrez et laissez le mélange reposer durant 15 à 20 minutes. Enlevez les branches de thym et filtrez le glaçage si nécessaire. Vous pouvez le servir froid ou le réchauffer pendant un instant quand les pêches seront prêtes.



Un peu avant de servir le dessert, mettez les moitiés de pêches dans un bol, arrosez-les d'huile et mélangez le tout à la main. Assurez-vous que les pêches sont toutes recouvertes d'une fine couche d'huile. Faites chauffer un plat sous le gril.

Une fois le plat chaud, posez les pêches dessus, face coupée vers le bas. Faites-les griller pendant 4 à 5 minutes puis retournez-les. Prolongez la cuisson pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, tout en restant fermes (elles ne doivent pas se déliter).

Disposez les pêches sur des assiettes, arrosez-les avec le glaçage et recouvrez-les d'une bonne cuillerée de mascarpone, crème fraîche ou glace à la vanille. Décorez le tout avec des noix hachées ou des branches de thym.

Tartes à l'abricot

[...] un homme poussait une fournée de tourtes au refrain desquelles se flairaient myrtilles, abricots, citrons... Son estomac vide émit un gargouillis creux. «Pourrais-je en avoir une?» s'entendit-elle demander [...]

LE DONJON ROUGE

Tartes médiévales à l'abricot

Pour 8 tartes de 10 cm ou 1 tarte de 23 cm

Préparation: 15 minutes + Cuisson: 45 minutes

*Peut accompagner la Truite aux amandes pilées (page 156),
la Salade de Château Noir (page 27), du vin blanc légèrement sucré.*

Cette recette de tarte datant du XIV^e siècle contient différents fruits mais elle reste délicieuse si vous n'utilisez que des abricots. La couleur jaune orangé des abricots est superbe lorsqu'elle s'oppose au rouge de la garniture à la crème, colorée grâce au bois de santal, et le mélange des fruits frais et des fruits secs crée une texture équilibrée.

Lychees frits lentement. Meslangés le lait d'almendes espais et l'eau. Prenés des dactlyz et piqués avec des pomes et des poyres et meslangés les à des prunes et des raysins. Enlevés les noiaux des prunes et couppés les de moytié. Prenés les raysins, le sucre, la pouldre de canele, le macis et les clous. Ajoutés de la pouldre et du sel. Colourés avec du bois de santal. Meslangés bien avec l'huile, farcisés bien et recouvrés de paste comme avant. Cuisés et servés ausitost.

THE FORME OF CURY, XIV^e SIÈCLE

48 cl de lait d'amande

2 cuillerées à soupe de sucre

½ cuillerée à café de cannelle en poudre

½ cuillerée à café de macis en poudre

½ cuillerée à café de clous de girofle
en poudre

¼ cuillerée à café de gingembre en poudre

¼ cuillerée à café de noix de muscade en poudre	220 g d'abricots secs coupés en fines lamelles
¼ cuillerée à café de poivre blanc du moulin	3 à 5 abricots frais coupés en tranches
¼ cuillerée à café de sel	220 g de prunes dénoyautées finement coupées dans la longueur
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive	220 g de groseilles
1 cuillerée à soupe de poudre de bois de santal ou quelques gouttes de colorant alimentaire rouge	1 quantité de Pâte à tarte médiévale (page 9), précuite en une tarte de 23 cm ou en tartelettes de 10 cm

Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7).

Mélangez le lait d'amande, le sucre, les épices, le poivre, le sel, l'huile et la poudre de bois de santal. Vous devez obtenir une préparation rouge brillant, un peu épaisse mais qui reste liquide.

Mélangez les fruits dans un bol, versez ce mélange sur la pâte à tarte puis recouvrez d'une bonne cuillerée de préparation au lait d'amande.

Faites cuire pendant 45 minutes, jusqu'à ce que la garniture durcisse et prenne une couleur légèrement brune. Laissez la tarte refroidir complètement avant de servir.

Tartelettes modernes à l'abricot

Pour 4 tartelettes de 10 cm + Préparation: 15 minutes

Cuisson: 25 à 30 minutes

*Peut accompagner les Cailles noyées au beurre (page 154),
la Salade de Sansa (page 135), du vin blanc sec.*

1 quantité de Pâte à tarte médiévale citronnée (page 10)	4 cuillerées à café de sucre
5 abricots frais	1 cuillerée à café de pistaches émincées
	5 cl de jus de cerise acidulée (facultatif)

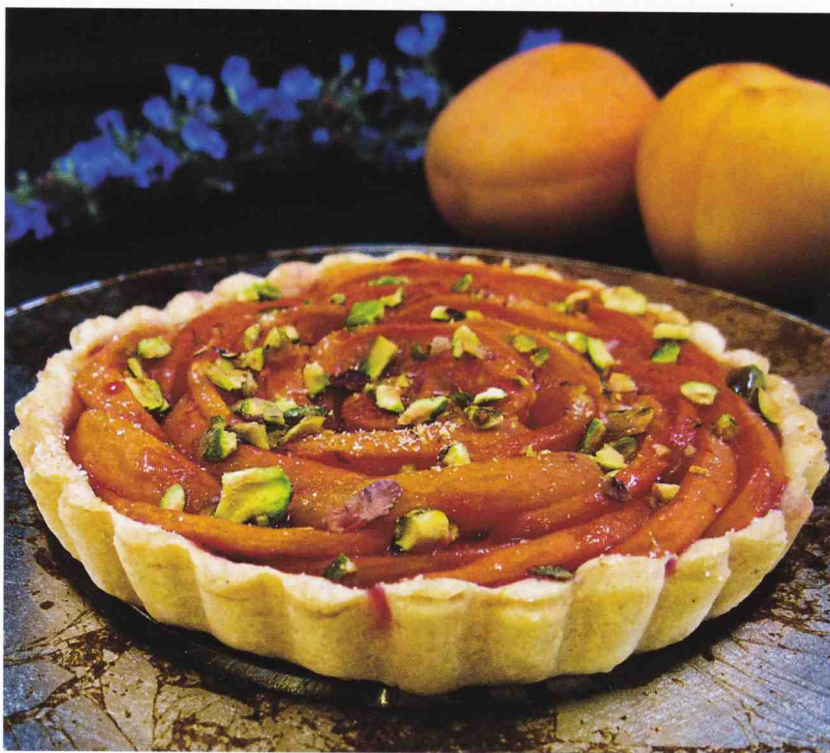
Ce dessert est visuellement très joli et son goût est encore plus délicat si vous utilisez des abricots frais. Ils sont plus légers et leur saveur ressort grâce au mélange de citron et de pistache.

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

Divisez la pâte à tarte en 4 parts égales. Étalez chaque part au rouleau à pâtisserie pour en faire des disques de 10 cm de diamètre que vous mettrez dans les moules.

Coupez les abricots en tranches très fines et disposez-les sur les fonds de tarte, en formant une spirale de l'extérieur vers l'intérieur; placez-les face incurvée vers le haut. Saupoudrez chaque tartelette de 1 cuillerée à café de sucre et de quelques éclats de pistache. Faites cuire pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laissez refroidir complètement les tartelettes avant de les enlever des moules.

Si vous le souhaitez, versez 1 cuillerée à soupe de jus de cerise acidulée sur chaque tartelette pour ajouter de la couleur et de la douceur.





Gâteaux au citron

Puis ce furent des ris, des pigeons en croûte, des pommes au four qui embaumaient le cinname, des gâteaux au citron tout givrés de glaçure blanche, mais, bien qu'elle raffolât de ceux-ci, Sansa menacée par la réplétion, n'en put grignoter que deux. LE TRÔNE DE FER

Gâteaux élisabéthains au citron

Pour 36 petits gâteaux + Préparation: 5 minutes + Cuisson: 15 minutes

Peut accompagner le Sanglier rôti (page 157), le Bouillon de poireaux (page 87), la Boisson verte glacée à la menthe (page 213)

Mi-gâteaux mi-cookies, vous ne pourrez plus vous passer de ces petits délices moelleux au citron, si faciles à réaliser. Ils sont d'une élégante simplicité et leur douceur délicate accompagne à merveille un thé de l'après-midi, qu'il soit pris à Londres ou à Port-Réal.

Pour faire des gâteaux au citron. 1 livre de farine, 1 livre de sucre fin, la peau de 2 citrons ou de 1 gros; ¼ livre de beurre; 3 œufs; ½ blanc d'œuf. Casser le beurre dans la farine et meslanger avec un couteau. Faire une boule de la grosseur d'un pain d'épices. Crouster la peau du citron avec un morceau de sucre. Beurrer un moule. Le retirer quand il est chaud. Mettre la pâte dans le moule à une distance de 1 doigt cause elles vont s'estaler dans le four. Cuire 2 minutes.

LUCAIOS COOKBOOK, 1690

300 g de farine, plus si nécessaire	1 œuf
360 g de sucre cristallisé	2 jaunes d'œuf
90 g de beurre doux	35 g de sucre glace
Le zeste de 2 citrons	1 ½ cuillerée à café de lait

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6) et beurrez une grande plaque de cuisson.

Dans un saladier, versez la farine et le sucre cristallisé. Ajoutez-y le beurre en morceaux puis le zeste des citrons, l'œuf entier et les jaunes. Mélangez soigneusement, en ajoutant plus de farine si nécessaire, jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante et puisse être facilement modelée à la main. Si le mélange est trop sec, ajoutez un peu d'eau ou de jus de citron jusqu'à ce que la pâte ait la consistance souhaitée.

Confectionnez des boules de pâte d'environ 1,5 cm de diamètre et placez-les sur la plaque de cuisson, en laissant un espace d'environ 3 cm entre chaque boule, afin de les laisser gonfler dans le four.

Faites cuire pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le haut de chaque boule soit légèrement doré. Laissez-les refroidir pendant 1 minute avant de les transférer sur une grille.

Mélangez le sucre glace et le lait jusqu'à obtenir une consistance douce. Une fois les petits gâteaux refroidis, versez à l'aide d'une cuillère un peu de glaçage sur le haut de chaque gâteau.

Gâteaux au citron modernes

Pour 45 à 60 mini-gâteaux

Préparation: 15 minutes + Cuisson: 30 minutes + Glaçage: 20 minutes

Peut accompagner n'importe quel plat.

Semblables à des petits fours, vous raffolerez de ces petits gâteaux au citron modernes tout autant que des petits gâteaux élisabéthains au citron. Ils sont cependant plus sucrés et plus consistants que leurs homologues médiévaux.

Pour le gâteau:

300 g de farine tamisée

1 ½ cuillerée à café de levure chimique

¼ cuillerée à café de bicarbonate de soude

½ cuillerée à café de sel

240 g de beurre doux à température

ambiante, plus un peu pour le moule

300 g de sucre en poudre

2 cuillerées à café d'extrait pur de vanille

3 gros œufs à température ambiante

Le jus de ½ citron

2 à 4 cuillerées à soupe de zeste de citron
râpé

25 cl de lait entier



Pour le glaçage :

300 g de sucre glace tamisé

10 cl de jus de citron, plus si nécessaire

15 g de beurre doux ramolli

Colorant alimentaire jaune (facultatif)

Écorces d'orange confites, graines

de grenade ou vermicelles décoratifs

pour décorer (facultatif)

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Beurrez le fond d'un moule rectangulaire de 28 x 18 cm allant au four, recouvrez-le de papier sulfurisé, beurrez la feuille de papier et saupoudrez de farine ; retirez l'excédent de farine.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel ; réservez.

Dans un autre saladier, mélangez le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que la préparation devienne aérienne. Ajoutez la vanille, les œufs un par un, en raclant bien les parois du bol. Ajoutez le jus et le zeste de citron, mélangez bien. Réglez la vitesse du batteur électrique au minimum puis ajoutez le mélange à base de farine en 3 fois, le lait en 2 fois, en alternance. Ne mélangez pas trop !

Versez la préparation dans le moule et faites cuire environ 30 minutes ; le gâteau est cuit quand la pointe du couteau que vous y plantez ressort sèche. Le haut du gâteau doit être légèrement doré. Laissez-le refroidir dans le moule pendant 15 minutes, puis retournez-le et laissez-le à nouveau refroidir pendant 15 minutes. Enfin, mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Coupez le gâteau refroidi en cubes et réservez. Il est maintenant temps de passer au glaçage !

Mélangez le sucre glace et le jus de citron au bain-marie à feu moyen en remuant constamment. Ajoutez le beurre. Mélangez jusqu'à ce que le glaçage soit joli, d'une consistance lisse et pas trop épaisse. Ajoutez un peu de jus de citron si nécessaire. Vous pouvez également colorer le glaçage.

Versez doucement le glaçage sur chaque cube, en recouvrant bien chaque côté. Faites-le en une seule fois puis laissez le glaçage refroidir pendant 1 minute. Si vous le souhaitez, décorez chaque cube d'une écorce d'orange confite, d'une graine de grenade ou de vermicelles décoratifs. Attendez que le glaçage refroidisse entièrement avant de disposer les gâteaux sur un plat et de servir.



Lait glacé au miel

[...] Souhaitez-vous quelque rafraîchissement? Des dattes, peut-être? J'ai aussi d'excellents kakis. Le vin, hélas, me contrarie la digestion, maintenant, mais je puis vous offrir du lait glacé, je le sucre au miel, et je ne sache rien de si rafraîchissant par ces chaleurs.»

LE TRÔNE DE FER

Pour 1 personne + Préparation: 5 minutes + Réfrigération: au moins 1 heure

*Peut accompagner les Pains d'épice modernes (page 115),
la Tourte moderne au fromage et à l'oignon (page 145).*

Beaucoup d'entre nous trouvent contre-nature de verser du lait sur de la glace, mais si vous ajoutez du miel, cela transformera merveilleusement votre lait. Cette boisson

est pure et rafraîchissante et, si vous y ajoutez des épices, elle prendra un goût subtilement exotique. Elle est sans aucun doute incontournable lors des lourdes et étouffantes journées d'été à Port-Réal.

25 cl de lait entier ou demi-écrémé	1 pincée de safran et/ou de cannelle
2 cuillerées à soupe de miel, ou à doser à votre convenance	(facultatif)

Faites chauffer le lait dans une casserole à feu doux. Ne le laissez pas brûler ! Lorsque de la vapeur commence à se former au-dessus de la casserole, ajoutez le miel et mélangez bien. Laissez refroidir puis placez ce lait sucré au réfrigérateur.

Avant de servir, versez des glaçons dans un verre. Évitez la glace pilée qui fondra trop rapidement. Versez le lait au miel sur les glaçons, saupoudrez d'épices si vous le souhaitez et servez aussitôt.

Le détroit



Petit déjeuner à Meereen

Biscuits et bacon + Sauterelles au miel

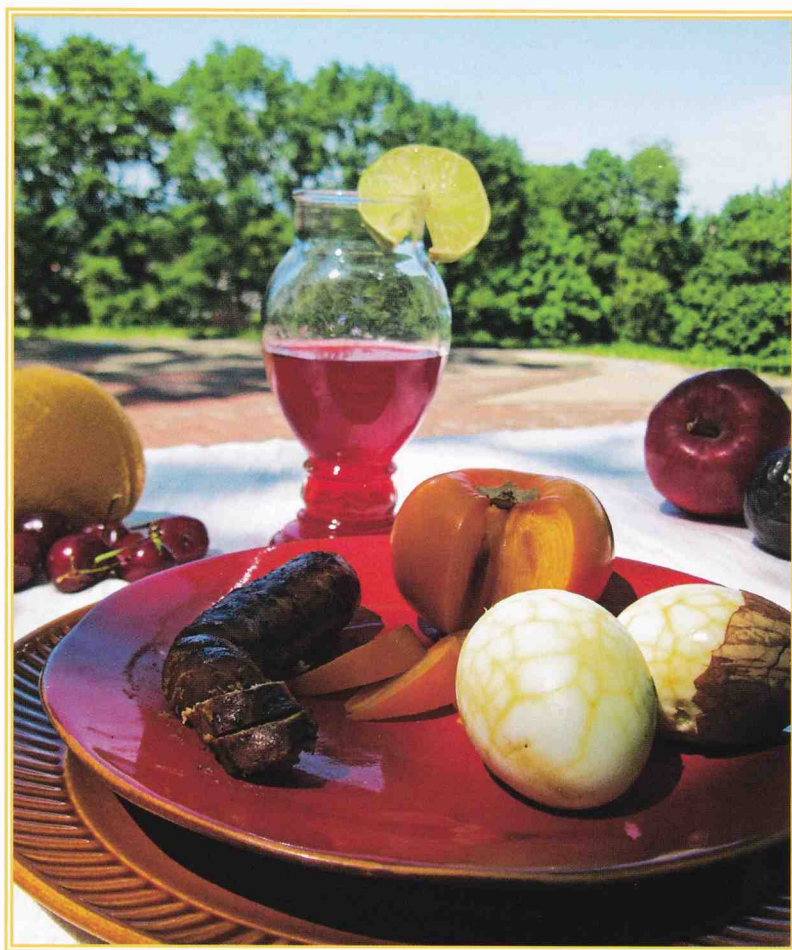
Soupe de betteraves + Doigts d'épices de Tyrosh

Gâteaux d'hiver + Eau-de-vie de poire de Tyrosh

Boisson verte glacée à la menthe

Vin sucré au miel





Petit déjeuner à Meereen

Elle déjeunait sous le plaqueminier qui ombrageait le jardin suspendu. [...] Missandei lui servit des œufs de canne et de la saucisse de chien, plus une demi-coupe de vin sucré et coupé de jus de limon. Le miel attirait les mouches mais une bougie parfumée les chassa. LA LOI DU RÉGICIDE

Pour 2 personnes + Œufs: plusieurs heures à 1 nuit

Préparation: 10 minutes + Cuisson: 30 minutes

Peut accompagner le Vin sucré au miel (page 216).

Ce déjeuner est un des plus décadents de Westeros ou d'Essos. Les œufs au thé sont un moyen merveilleusement simple, intéressant et fascinant de préparer des œufs durs. Les jaunes restent crémeux même une fois cuits; ce plat, associé aux saveurs subtiles du thé, est une variation épicée et exotique des œufs durs traditionnels. Nous vous recommandons de les présenter avec une saucisse d'agneau, viande parfaite pour un petit déjeuner inhabituel. Vous pouvez également servir ce petit déjeuner avec le Vin sucré au miel, il apportera une touche exquise au repas, s'associant à la douceur sucrée des fruits frais et s'opposant à la richesse de la viande et des œufs.

4 œufs durs, si possible des œufs de cane
(page 15)

3 sachets de thé noir

1 cuillerée à café de cannelle en poudre

½ cuillerée à café de clous de girofle
en poudre

1 étoile d'anis

10 cl de sauce de soja

4 saucisses, celles que vous préférez

Kakis, figues, dattes ou autres fruits
(facultatif)

Avec le dos d'une cuillère, tapotez doucement les coquilles des œufs durs sur toute leur surface pour tracer comme une toile d'araignée. Mettez-les dans une casserole et recouvrez-les d'eau. Ajoutez les sachets de thé, les épices et la sauce de soja.

Portez ce mélange sous le point d'ébullition, et laissez-y les œufs pendant 30 minutes. Ensuite, vous pouvez faire frémir ce mélange pendant quelques heures, ou éteindre le feu et laisser tremper toute la nuit. À ce stade, vous pouvez soit garder les œufs au frais pendant 1 semaine et les servir froids, soit les servir chauds.

Une fois que vous êtes prêt à servir, écalez les œufs en prenant soin de n'enlever que la coquille et la membrane extérieure afin de préserver le joli dessin de toile d'araignée sur le blanc de l'œuf.

Faites cuire les saucisses à votre convenance, coupez quelques fruits en tranches, disposez le tout sur des assiettes et servez.

+ *Note des cuisinières*: Les œufs – et le vin si vous en servez – nécessitent un temps de macération, ils seront meilleurs si vous les préparez la veille.

Biscuits et bacon

Ysilla retournait les biscuits. Elle posa une poêle en fer sur le brasero et y déposa la tranche de bacon. Certains jours, elle préparait des biscuits et du bacon; d'autres, du bacon et des biscuits. Une fois tous les quinze jours, un poisson pouvait figurer au menu; pas aujourd'hui. [...] Ils étaient meilleurs brûlants, dégoulinant de miel et de beurre.

LE BÛCHER D'UN ROI

Pour 4 personnes + Préparation: 10 minutes

Biscuits: 15 minutes + Sauce: 10 minutes

*Peut accompagner la Purée de pois médiévale (page 38),
les Galettes modernes à la betterave (page 66),
la Potée des Îles Sœurs (page 90).*

Comme plusieurs de nos interprétations modernes de recettes, celle-ci est assez libre. Nous ne sommes pas sûres qu'Ysilla aurait eu les moyens de réaliser ce mariage spécial sur le pont d'un bateau, mais c'était trop bon pour ne pas vous le proposer.

240 g de farine, plus 2 cuillerées à soupe

1 cuillerée à soupe de levure chimique

Sel

75 cl de lait (celui que vous avez)

15 g de beurre doux fondu

6 tranches de bacon

Poivre noir du moulin

Préchauffez votre four à 230 °C (th. 7-8) et beurrez une plaque de cuisson.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique et ¼ cuillerée à café de sel. Mélangez 25 cl de lait et le beurre, versez le tout dans le saladier et mélangez. Formez des biscuits en faisant tomber des cuillerées à soupe pleines de pâte sur la plaque de cuisson. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Pendant la cuisson des biscuits, préchauffez une grande poêle à feu moyen-fort. Mettez le bacon dans la poêle et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il commence à croustiller. Égouttez-le sur du papier absorbant. Jetez la graisse du bacon, sauf 2 cuillerées à soupe que vous conservez dans la poêle. Versez-y 2 cuillerées à soupe de farine et fouettez vigoureusement. Laissez cuire pendant 1 minute environ, en faisant attention à ne pas faire brûler la farine. Puis ajoutez le lait restant et fouettez à nouveau. Portez le mélange à ébullition, laissez frémir pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il commence à épaissir. Pendant ce temps, émiettez le bacon et ajoutez-le à la sauce; salez et poivrez généreusement. Laissez la sauce frémir jusqu'à ce que la consistance vous convienne, versez-la sur les biscuits et servez.





Sauterelles au miel

Hizdahr avait approvisionné leur loge de carafes de vin et d'eau douce glacés, de figues, de dattes, de melons et de grenades, de noix de pécan et de poivrons et une grande jatte de sauterelles au miel. Belwas le Fort poussa un beuglement: «Des sauterelles!» en s'emparant de la jatte, et se mit à les croquer par poignées. UNE DANSE AVEC LES DRAGONS

Pour environ 250 g d'insectes cuits

Préparation: 15 minutes + Cuisson: 10 minutes

Peut accompagner des fruits exotiques, le Vin sucré au miel (page 216).

La recette volantaine est un encas doux, épicé et très croquant. Et il est nécessaire de mettre de côté le fait qu'on mange des insectes... mais notre soif de découverte et notre vantardise ont primé. La véritable saveur des sauterelles apparaît après le goût familier du miel et des épices, évoquant la noix fumée et relevant davantage le goût des insectes.

60 g de beurre doux

250 g de criquets ou de sauterelles
lyophilisés

1 pincée de sel

2 cuillerées à soupe de miel

1 cuillerée à café de poivre d'Alep
ou de paprika

Préchauffez votre four à 100 °C (th. 3-4).

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez les insectes, salez et remuez doucement pendant 10 minutes environ, afin que chaque insecte soit entièrement enrobé de beurre.

Dans un petit bol, mélangez le miel et le poivre d'Alep. Une fois les insectes bien croustillants, versez le mélange du petit bol dessus et remuez encore un peu.

Étalez les sauterelles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles ne soient plus trop collantes. Servez immédiatement ou conservez-les durant 2 jours dans un récipient hermétique.

Soupe de betteraves

On cultivait des profusions de betteraves sucrières, dans la région, et on en servait presque à chaque repas. Les Volantains la préparaient en soupe froide, aussi épaisse et riche que du miel mauve.

LE BÛCHER D'UN ROI

Soupe de betteraves à la romaine

Pour 4 personnes + Préparation: 10 minutes + Cuisson: 45 minutes à 1 heure

*Peut accompagner le Pain noir (page 85),
les Carottes romaines au beurre (page 137), du vin rouge.*

Cette recette romaine est la plus originale des deux soupes de betteraves présentées dans ce livre, elle est plus rustique que votre bortsch habituel. Les légumes, tout particulièrement les poireaux, ne se réduisent pas en purée fine, ce qui rend la texture de cette soupe relativement chaude, avec un goût rustique.



*Concides porrum, coriandrum, cuminum, uuam passam, farinam et omnia
in medullam mittes. ligabis et ita inferes ex liquamine, oleo et aceto.*

APICIUS, I^{er} SIÈCLE

Huile d'olive	25 cl de bouillon de bœuf, de poulet ou d'eau
2 poireaux bien lavés et coupés en rondelles de 1,5 cm	10 cl de vinaigre de vin rouge
½ cuillerée à café de coriandre en poudre	4 betteraves de taille moyenne, épluchées et finement émincées
½ cuillerée à café de cumin en poudre	
20 cl de vin (rouge ou blanc)	

Versez un peu d'huile d'olive dans une casserole de taille moyenne. Ajoutez les poireaux et les épices et faites cuire le tout en remuant doucement pour empêcher les légumes d'attacher. Une fois les poireaux dorés, après 5 minutes environ, ajoutez le vin, le bouillon, le vinaigre et les betteraves. Couvrez et laissez mijoter pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que les betteraves soient tendres lorsque vous les piquez avec une fourchette. Égouttez le liquide et réservez, puis écrasez les betteraves et les poireaux en purée, en ajoutant du bouillon si nécessaire. Versez la soupe dans des bols individuels à l'aide d'une louche et servez chaud ou froid.

Soupe de betteraves moderne

Pour 4 à 6 personnes + Préparation : 5 minutes + Cuisson : environ 40 minutes

*Peut accompagner le Pain blanc croustillant (page 25),
les Croûtes au poisson (page 140), des tourtes à la viande, du vin rouge.*

Cette soupe simple, saine et chaleureuse possède la même texture merveilleusement douce que le bortsch. Elle met en valeur les meilleurs aspects des légumes racines. En fonction de la saison, préparez-la avec de l'eau au printemps et en été, et du bouillon de bœuf en automne et en hiver. Le bœuf vous réchauffera le cœur et le corps durant les mois les plus froids, alors que pendant la saison chaude, vous pourrez servir cette soupe chaude ou froide, à la manière d'un gaspacho.



1 oignon jaune de taille moyenne

1 carotte de taille moyenne

1 gousse d'ail

1 litre d'eau ou de bouillon de bœuf

2 pommes de terre

450 g de betteraves

Beurre doux

Hachez grossièrement les légumes sans les mélanger.

Dans une casserole de taille moyenne, faites fondre à feu doux suffisamment de beurre pour recouvrir tout le fond de la casserole, puis ajoutez l'oignon, la carotte, l'ail et un peu d'eau ou de bouillon; couvrez. Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres et l'oignon translucide. Ajoutez les pommes de terre, les betteraves et le reste de l'eau ou du bouillon; laissez mijoter pendant 30 minutes environ, la casserole partiellement couverte, jusqu'à ce que vous puissiez enfoncer facilement la pointe d'une fourchette dans les pommes de terre ou les betteraves. Retirez la casserole du feu et réduisez les légumes en purée, à l'aide un mixeur ou au robot ménager.

Servez cette soupe chaude ou froide.



Doigts d'épices de Tyrosh

[...], nous n'avions guère les moyens de rien nous offrir..., sauf, à la rigueur, une saucisse, de-ci, de-là, des doigts d'épices... On en trouve dans les Sept Couronnes, des doigts d'épices, du genre qu'on fait à Tyrosh?

LE DONJON ROUGE

Doigts d'épices à la romaine

Pour 30 à 40 doigts d'épices

Préparation: 15 minutes + Cuisson: 20 minutes

*Peut accompagner la Soupe de betteraves (page 199),
le Carré d'agneau (page 42), le Lait glacé au miel (page 169).*

Cette recette est une véritable curiosité. Les doigts d'épices sont frits afin d'être croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. On peut facilement leur donner la forme de doigts ou les rouler en boudins. La saveur du miel est très présente, mais le poivre et la cannelle saupoudrés sur les doigts d'épices, ajoutés aux pignons de pin, ajoutent une légère complexité.

Piper, nucleos, mel, rutam et passum teres, cum lacte et tracta coques. coagulum coque cum modicis ovis... ita ut durissimam pultem facias, deinde in patellam expandis. cum refrixerit, concidis quasi dulcia et frigis in oleo optimo. levas, perfundis mel, piper aspargis et inferes. melius feceris, si lac pro aqua miseris.

APICIUS, I^{er} SIÈCLE

170 g de farine	40 g de pignons de pin finement hachés
25 cl de lait entier (de chèvre ou de vache)	Cannelle
Huile d'olive	Poivre noir du moulin
2 cuillerées à soupe de xérès ou de vin doux	25 cl de miel, plus si nécessaire
1 œuf battu	Pignons de pin hachés pour décorer

Dans une casserole de taille moyenne, fouettez 80 g de farine dans le lait froid; versez la farine en plusieurs fois afin de ne pas faire de grumeaux. Ajoutez 1 cuillerée à soupe d'huile et le xérès et faites cuire à feu moyen-chaud en remuant constamment, jusqu'à ce qu'un gruau épais se forme. Retirez la casserole du feu et continuez à remuer vigoureusement pour refroidir le mélange.

Une fois le gruau tiède, ajoutez l'œuf et mélangez énergiquement jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez les pignons de pin et 1 pincée de cannelle et de poivre. Ajoutez la farine restante afin d'obtenir une pâte collante, mais que vous pouvez quand même façonner.

Farinez votre plan de travail et étalez la pâte au rouleau à pâtisserie pour obtenir un rectangle de 1,5 cm d'épaisseur; découpez-le en bandes de la forme d'un doigt.

Verser environ 1,5 cm d'huile d'olive dans une poêle à frire. Faites chauffer l'huile et faites frire les bandes de pâte jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Une fois cuites, égouttez-les sur du papier absorbant posé sur une assiette. Trempez-les dans le miel et saupoudrez-les de cannelle et de pignons de pin.

Doigts d'épices modernes

Pour 15 à 18 doigts d'épices + Sirop: 3 heures à 1 nuit

Pâte: 2 heures + Cuisson: 20 minutes

*Peut accompagner la Soupe onctueuse au potiron (page 131),
les Cailles noyées au beurre (page 154), le Lait glacé au miel (page 169).*

Ravis par la sauce épicée et sa texture incroyablement succulente, vous vous retrouverez à gober ces pâtisseries et à vous lécher les doigts avec délice. Ces beignets tressés sont très jolis à regarder et semblent sortir d'une foire régionale.

Pour le sirop:

200 g de sucre

1 pincée de sel

25 cl d'eau

1 cuillerée à soupe de jus de citron

25 cl de miel

1 bâton de cannelle

1 cuillerée à soupe de gingembre frais râpé

Pour la pâte:

240 g de farine pâtissière

5 cl de lait entier

2 ½ cuillerées à café de levure chimique

5 cl d'eau

½ cuillerée à café de sel

1 cuillerée à café de jus de citron

30 g de beurre doux froid coupé en cubes

Huile pour friture

Faites chauffer tous les ingrédients du sirop dans une casserole à feu moyen, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Portez le sirop à ébullition, couvrez puis laissez bouillir pendant 1 minute.

Retirez le couvercle et laissez le sirop frémir à feu vif pendant 5 minutes environ. Placez-le durant quelques heures ou toute 1 nuit au réfrigérateur. Il devra être très froid lorsque vous préparerez les doigts d'épices.

Pour préparer la pâte, mélangez dans un saladier la farine, la levure chimique et le sel. Incorporez le beurre jusqu'à ce que le mélange ait la texture d'un crumble.

Faites un puits au centre du mélange et versez-y le reste des ingrédients, à l'exception de l'huile. Malaxez bien puis posez la pâte sur un plan de travail fariné

et pétrissez-la pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle soit douce et élastique, mais pas collante. Sa consistance doit vous permettre de la façonner facilement. Couvrez-la de film alimentaire et laissez-la reposer durant 2 heures.

Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie en un rectangle d'une épaisseur de 5 mm, puis découpez-la en bandes d'environ 1,5 cm de large. Choisissez la longueur que vous souhaitez. Tressez 3 bandes de la même longueur, pincez-en les extrémités pour que la tresse ne se défasse pas. Répétez cette opération jusqu'à épuisement de la pâte. Les tresses doivent mesurer entre 15 et 20 cm de long.

Posez le bol de sirop froid dans un plus grand bol rempli d'eau glacée afin de le garder au frais et placez-le près de votre gazinière. Dans une casserole, versez 1,5 cm d'huile et faites-la chauffer à feu moyen, attendez qu'elle soit très chaude. Posez-y délicatement les tresses de pâte deux par deux et faites-les frire quelques minutes, jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés. Sortez-les de la casserole et plongez-les dans le sirop froid. Laissez-les tremper pendant 30 secondes environ, jusqu'à ce qu'elles aient fini de cuire.

Sortez-les du sirop et égouttez-les sur une grille posée sur du papier absorbant ou sur une plaque de cuisson afin de récolter l'excès de sirop. Répétez l'opération avec tous les doigts d'épices. Dégustez aussitôt.



Gâteaux d'hiver

Il se rappelait encore avec netteté le son des trois cloches, la façon qu'avaient les profonds grondements de Noom de le faire frémir jusqu'au fond des moelles, l'altière et puissante voix de Narrah, les doux rires argentins de Nyel. La saveur du gâteau d'hiver lui remplit de nouveau la bouche, une saveur riche en gingembre, en cerises confites, en pignons [...]

LE CHAOS

Ces gâteaux élisabéthains sont lourds et denses, mais vous les apprécierez malgré tout. Ils ont l'agréable goût d'un biscuit sablé maison, mais lorsque vous croquez une cerise ou du gingembre, la saveur familière de ce gâteau vous paraîtra nouvelle et merveilleuse. Vous pouvez les déguster avec votre thé et votre café de l'après-midi, confortablement installé dans votre fauteuil préféré.



Gâteaux d'hiver élisabéthains

Pour 12 à 14 petits gâteaux

Préparation: 15 minutes + Cuisson: 25 minutes

*Peut accompagner le Velouté de fruits glacé (page 59),
le Vin chaud (page 48), du thé.*

Nous avons ajouté des cerises sèches, des pignons de pin et du gingembre afin de respecter la recette médiévale que nous avons choisie, mais nous avons enlevé le glaçage. Nous pensons qu'il n'est pas vraiment nécessaire – mais, bien sûr, vous pouvez en réaliser un si vous le souhaitez.

Prends trois livres et demie de farine fine et seschée près du feu, ajoutes une livre et demie d'un pain de sucre fin et byen sec; trois livres de baies lavées et esgoutées dans un torchon et bien sèches; meslanges bien la farine et le sucre et les baies, ajoutes une livre et demie de beurre frays, dix cuillers de cresse, les jaunes de trois œufs frais batus, une noix de muscade; et si tu veulx trois cuillers de jus. Meslanges bien la paste, mets la dans un torchon et poses la dans un plat près du feu pour la faire chauffer. Puis fays les gasteau, fays des petits trous au dessus; cuys les au four ouvert. Rescouvres les de glaçure au sucre.

THE CLOSET OF SIR KENELM DIGBY KNIGHT OPENED, 1669

420 g de farine	2 jaunes d'œufs
150 g de sucre	1 cuillerée à café de noix de muscade
240 g de beurre doux ramolli	râpée
75 g de cerises sèches coupées en dés	2 cuillerées à soupe de vin blanc moelleux,
40 g de gingembre confit coupé en dés	comme du marsala ou du xérès, plus
40 g de pignons de pin	si nécessaire
5 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse	

Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7) et beurrez une plaque de cuisson.

Mélangez la farine et le sucre dans un saladier. Incorporez le beurre puis ajoutez les cerises sèches, le gingembre et les pignons de pin. Dans un autre saladier,

mélangez la crème et les jaunes d'œufs, puis versez la préparation sur le mélange à base de farine. Ajoutez la noix de muscade et le vin et mélangez le tout jusqu'à ce que la pâte se tienne et forme une grosse boule (ajoutez un peu de vin si nécessaire).

Séparez la pâte en disques de 10 cm de diamètre et de 2 cm d'épaisseur et posez-les sur la plaque de cuisson, en leur laissant suffisamment de place pour gonfler. Faites cuire les gâteaux pendant 25 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés sur le dessus.

Gâteaux d'hiver modernes

Pour 10 à 12 petits gâteaux

Préparation : 30 minutes + Cuisson : 30 à 40 minutes

*Peut accompagner le Ragoût de lapin moderne (page 96),
du cidre de pomme doux.*

Dans cette version moderne, le mélange de la saveur épicée du gingembre et de l'acidité des cerises fait penser à un cake aux fruits britannique, mais la texture s'apparente davantage à un moelleux ou un excellent scone. Ces gâteaux sont incroyablement savoureux et réconfortants, le goûter parfait à prendre près du feu un jour d'hiver.

Pour le gâteau :

140 g de cassonade
60 g de beurre doux ramolli
15 cl de yaourt
2 oeufs
1 cuillerée à café de vanille
180 g de farine
1 cuillerée à café de levure chimique
½ cuillerée à café de sel
½ cuillerée à café de gingembre
en poudre

75 g de cerises séchées grossièrement
hachées
3 cuillerées à soupe de gingembre confit
coupé en dés
40 g de pignons de pin
45 g de cassonade
45 g de beurre doux froid
2 cuillerées à soupe de gingembre confit
coupé en dés
1 cuillerée à soupe de farine

Pour le nappage:

50 g de sucre glace

1 à 2 cuillerées à café de lait ou de crème

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un grand moule à génoise.

Dans un saladier (ou dans le bol de votre robot), mixez à vitesse moyenne la cassonade et le beurre, en raclant souvent les bords du bol, pour obtenir un mélange bien homogène. Ajoutez le yaourt, les œufs et la vanille tout en continuant de mélanger pour conserver l'homogénéité de la préparation. Réglez votre mixeur à vitesse faible et ajoutez tour à tour la farine, la levure chimique, le sel et le gingembre. Mélangez bien. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporez les cerises, le gingembre confit et les pignons de pin. Versez la pâte dans le moule et étalez bien.

Dans un autre saladier, mélangez la cassonade, le beurre froid, le gingembre confit et la farine. Le mélange doit rester friable, aidez-vous de votre robot ménager si nécessaire. Saupoudrez le mélange sur la pâte à gâteau du moule et faites cuire le tout pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que vous puissiez insérer une pointe de couteau dans le gâteau et la ressortir sèche et que la garniture soit dorée. Laissez le gâteau refroidir un peu puis démoulez-le sur une grille.

Dans un petit bol, mélangez le sucre glace et assez de lait ou de crème pour obtenir un glaçage dont la consistance vous convienne. Versez le glaçage sur le gâteau refroidi et servez.





Eau-de-vie de poire de Tyrosh

*[...] tastez de mes rouges moelleux de Lys, de Volantis et de la Treille!
De mes blancs de Lys, ma poire de Tyrosh, mon vin de feu, mon vin
poivré [...]*» LE DONJON ROUGE

Pour environ 1 litre + Préparation: 20 minutes

Macération: 1 mois + Vieillissement: 1 à 3 mois

*Peut accompagner les Carottes romaines au beurre (page 137),
le Canard au citron (page 184), les Poires pochées au vin modernes (page 109).*

Préparer cette eau-de-vie de poire est un acte intrinsèquement plaisant. Vous ressentez un agréable sentiment d'anticipation au fur et à mesure qu'elle mûrit dans un coin de votre maison, sa couleur devenant de plus en plus sombre. Sa qualité s'améliore également de façon significative durant ce laps de temps. Au bout d'un mois, elle est âpre et désagréable. Après le deuxième mois, elle s'est réellement adoucie et lors du troisième mois, c'est un véritable délice de la boire, révélant les meilleures saveurs de l'eau-de-vie et de la poire.

200 g de sucre

75 cl d'eau-de-vie

25 cl d'eau

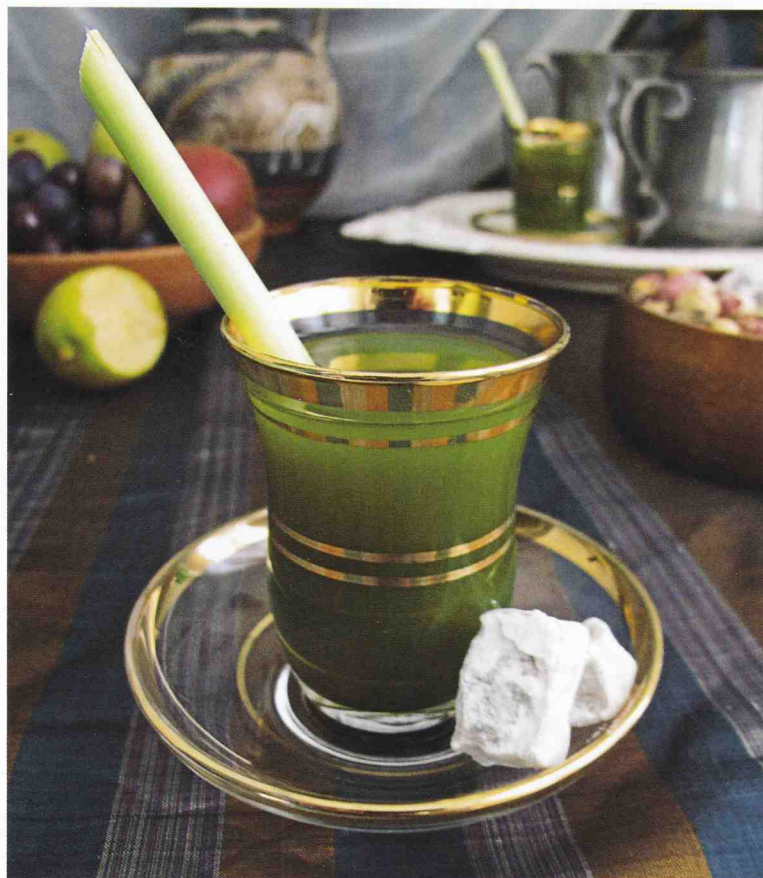
1 cuillerée à café de pectine

3 à 4 grosses poires mûres

Préparez un sirop simple en cuisant le sucre et l'eau à feu moyen-chaud jusqu'à l'obtention d'un liquide clair. Laissez refroidir le sirop à température ambiante.

Coupez les poires en quartiers, épépinez-les et coupez-les en tranches fines. Mélangez les poires, le sirop, l'eau-de-vie et la pectine dans une bouteille de 2 litres munie d'un couvercle. Fermez la bouteille et laissez-la dans un endroit sombre et frais pendant 1 mois. Ne la mettez pas au réfrigérateur!

Au bout d'un mois, filtrez le liquide dans un nouveau récipient propre, en prenant bien garde de ne laisser aucun morceau. Jetez les tranches de poires ou utilisez-les pour une autre recette. Laissez l'eau-de-vie macérer pendant 1 à 3 mois avant de la servir. Elle se conserve durant plusieurs années sans avoir été ouverte et 1 an environ bien rebouchée.



Boisson verte glacée à la menthe

De promptes esclaves s'activaient entre lumière et ombre, chargées de carafes de bière, de vin, et d'une boisson verte glacée qui embaumait la menthe. Une table sur vingt était occupée à cette heure de la matinée.

LES DRAGONS DE MEEREN

Boisson verte glacée à la menthe traditionnelle

Pour 4 personnes + Préparation: 5 minutes

Réfrigération: 2 heures ou 1 nuit

Peut accompagner le Petit déjeuner à Meereen (page 193), les Petits pains d'avoine (page 55), la Friture de poissons panés (page 120).

Cette boisson unique et savoureuse est un thé vert traditionnel amélioré. La fraîcheur et la douceur de la menthe sont parfaitement adaptées aux fortes chaleurs ou aux moments où vous aurez envie d'un coup de fouet rafraîchissant.

½ cuillerée à soupe de thé vert matcha

1 l d'eau bouillante

5 cl de miel, ou à votre convenance

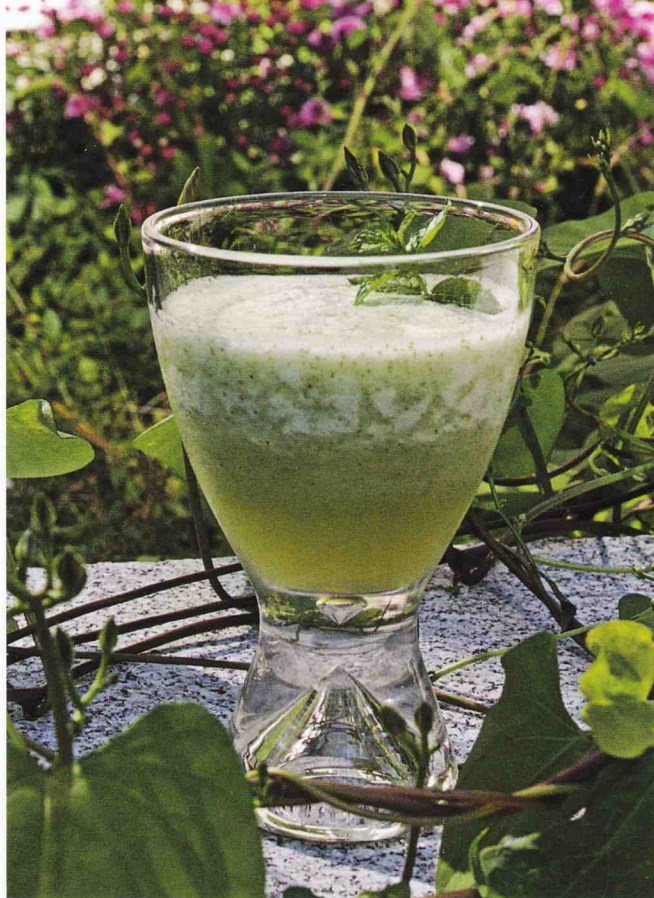
24 tiges de menthe fraîche attachées

ensemble

4 petites tiges de citronnelle pour
la garniture

Laissez infuser le thé pendant 2 minutes dans de l'eau chaude, dans une bouteille de 1 litre ou de 1 ½ litre. Versez le miel à votre convenance puis les feuilles de menthe et laissez infuser le tout pendant 3 à 4 minutes. Vous pouvez servir ce thé chaud dans de petits verres résistants à la chaleur, ou le laisser refroidir durant quelques heures. Décorez avec une tige de citronnelle juste avant de servir.

+ Note des cuisinières : Cette recette s'inspire du thé marocain traditionnel, mais nous l'avons un peu modifiée pour la rendre plus verte, en utilisant du thé vert matcha en poudre pour sa couleur. Le thé vert matcha, avec ses feuilles en vrac finement compressées, s'utilisait déjà dans le Japon ancien pour la cérémonie du thé, il y avait été apporté en 1191 par un moine bouddhiste zen chinois.



Boisson verte glacée à la menthe moderne

Pour 3 à 4 personnes + Préparation : 5 minutes

*Peut accompagner le Petit déjeuner à Meereen (page 193),
le Canard au citron (page 184).*

Cette boisson légère, glacée et rafraîchissante est suffisamment goûteuse pour que vous ayez envie de l'essayer, et suffisamment exotique pour provenir des lointains royaumes de Volantis. Lorsque vous la mélangez pour la première fois, la glace pilée donne une texture mousseuse et uniformément claire à la boisson. Au bout de quelques instants cependant, elle se sépare en trois couches: la glace pilée en haut, la purée de melon au milieu et le jus au fond du verre. La saveur de la menthe se marie parfaitement à celle du melon; cette boisson est encore plus intéressante légèrement gazéifiée.

500 g de melon miel coupé en cubes
d'1,5 cm de côté
700 g de glace pilée

12 tiges de menthe fraîches attachées
ensemble
35 cl de soda au gingembre
10 cl de miel

Mettez tous les ingrédients dans un blender. Mélangez jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse. Versez dans des verres et servez aussitôt.

+ **Note des cuisinières:** Pour rendre cette boisson plus pétillante pour des adultes, ajoutez-y un trait de votre alcool favori. Nous vous recommandons de la vodka ou du midori (liqueur de melon japonaise), mais cette recette se prête à toutes les expérimentations.

Vin sucré au miel

Elle déjeunait sous le plaqueminier qui ombrageait le jardin suspendu [...] Missandei lui servit des œufs de canne et de la saucisse de chien, plus une demi-coupe de vin sucré et coupé de jus de limon. Le miel attirait les mouches mais une bougie parfumée les chassa. LA LOI DU RÉGICIDE

Pour 3 personnes + Préparation: 5 minutes

Réfrigération: 2 heures à 1 nuit

*Peut accompagner le Petit déjeuner à Meereen (page 193),
le Canard au citron (page 184).*

Cette boisson a pour modèle le mulsum romain antique, elle est très rafraîchissante et parfaitement adaptée à une chaude matinée d'été.

35 cl de vin légèrement sucré, blanc
ou rosé

Environ 2 cuillerées à soupe de miel
3 quartiers de citron

Mélangez le vin et le miel dans un verre ou un pichet. Il faut à peu près 1 cuillerée à soupe de miel par verre de vin, pensez à verser le miel lentement et ajoutez-en si vous souhaitez sucrer davantage le vin. Pressez le jus de 1 ou 2 quartiers de citron dans la préparation et mélangez jusqu'à ce que la boisson soit homogène. Vous pouvez préparer le mélange à l'avance et le garder au frais. Juste avant de servir, versez dans de jolis verres et décorez avec les quartiers de citron restants.

Dorne



Petit déjeuner à Dorne

Galettes de pain + Purée de pois chiches

Feuilles de vigne farcies

Serpent dornien et sa sauce piquante

Canard au citron + Citronnade sucrée

Œufs et saucisses épicées + Pois chiches rôtis

Galette de pain épicée + Piments verts farcis au fromage

Soupe œuf-citron + Crevettes épicées

Ragoût de lentilles aux épices +

Agneau mariné, miel, citron et piments de dragon

Kumquats confits au sucre + Figues farcies aux noix

Serpent aux amandes + Petites tartelettes médiévales

à la crème + Granité d'orange sanguine

Sekanjabin + Brandevin

En provenance des sables de Dorne

De toutes les régions de Westeros, Dorne est la plus exotique. Nichée dans le sud, protégée du reste du continent par de hautes montagnes, Dorne a su garder son indépendance culturelle vis-à-vis des sept autres royaumes. L'identité dornienne résonne de son passé roynar et a été façonnée par une résistance traditionnelle aux règles étrangères. Cet esprit de liberté, associé à un climat chaud et aride, a engendré une cuisine aussi audacieuse que Dorne même.

La chaleur du climat stimule souvent les caractères bouillonnants, tout comme les récoltes de piments de dragon. Ce climat appelle non seulement des plats rapides à préparer, mais également des boissons rafraîchissantes et des desserts glacés, préparés avec la glace des montagnes conservée dans des glaciers spéciales.

Les influences étrangères continuent également à s'insinuer doucement dans les mœurs de Dorne. Les galeries marchandes se développent à Bourg-Cabanes, où sont déchargées ces épices venues des régions de l'est, si chères aux Martell, et où les cales des bateaux sont remplies de citrons, d'olives et de ces vins dorniens destinés à Port-Réal et aux Cités libres.

J'ai essayé de prendre en compte tous ces facteurs en élaborant ce chapitre. Et j'ai ajouté des plats qui *pourraient* exister à Dorne, en lien avec sa culture, son climat, son accès aux routes commerciales et avec les cultures historiques susceptibles d'avoir influencé la région. Cette approche a bien sûr des limites – par exemple, plusieurs plats contiennent des tomates qui n'existent pas à Westeros. J'espère que vous les trouverez aussi délicieuses et enivrantes que moi. Que les piments de dragon vous rendent insoumis, Infléchi et invaincu.

Amicalement, chers admirateurs mutuels,

Chelsea

Note sur les piments de dragon :

Bien que, dans notre monde, les piments aient été rapportés du Nouveau Monde, ils apparaissent souvent à Westeros, et particulièrement à Dorne. Heureusement pour la plupart d'entre nous, nous pouvons trouver de plus en plus facilement dans nos supermarchés différentes variétés de piments séchés. La prochaine fois que vous préparerez un repas dornien, éloignez ce bocal de piments séchés de base et essayez quelque chose de nouveau. Cette liste n'est en aucun cas exhaustive, mais c'est un bon point de départ pour découvrir le monde brûlant des piments :

Les piments d'Alep, à peu près équivalents aux piments anchos en termes de piquant, ont une acidité unique et subtile qui leur est propre. Une pincée de piment d'Alep en poudre relèvera parfaitement n'importe quel plat.

Les anchos sont la forme séchée des piments poblanos et leur saveur est souvent décrite comme douce, ressemblant à celle du raisin. Ils sont légèrement à moyennement forts.

Les piments chipotles sont des piments jalapeños fumés et séchés. Leur saveur fumée s'accorde parfaitement avec n'importe quel plat, mais sachez qu'ils sont relativement piquants.

Les piments oiseaux sont minuscules mais redoutables. Avec leur saveur brûlante, ils ne prédominent pas entièrement mais plairont à ceux qui aiment les plats bien relevés.

Les piments fantômes sont probablement ceux qui portent le meilleur nom pour une maison dornienne comme la Maison Forrest, avec son étendard à crâne couronné. Ils sont extrêmement piquants, manipulez-les et consommez-les avec modération.



Petit déjeuner à Dorne

Ils déjeunèrent de pain d'épice aux mûres et aux noix, de jambon, de lard fumé, de friture de goujon pané, de poires d'automne et d'une spécialité dornienne composée de fromage, oignons et d'œufs durs hachés, braisés avec des piments de feu. LES NOCES POURPRES

Pour 3 à 4 personnes + Préparation: 10 minutes + Cuisson: 25 minutes

*Peut accompagner les Galettes de pain (page 203),
la Friture de poissons panés (page 120), la Citronnade sucrée (page 215).*

Si vous aimez la nourriture épicée, vous adorerez ce petit déjeuner. Il se compose d'œufs brouillés chauds accompagnés d'oignons, fromage et poivre, servis avec des oignons et des piments sautés. Le résultat est un alléchant mélange de saveurs évoquant à la perfection la chaleur dornienne et la vive fierté de son peuple. Bien que ce plat soit très épicé, la chaleur brûlante des épices ne dure pas. La première bouchée est forte mais les autres ne vous sembleront pas plus fortes au fur et à mesure que vous dégusterez ce plat.

1 piment jalapeño	4 ou 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive,
1 piment cubanelle (doux) vert	davantage si nécessaire
1 poivron orange	1 glaçon
2 poivrons cerise de couleurs différentes	6 œufs
2 piments poblano, 1 rouge et 1 vert	20 g de cheddar râpé
1 oignon de taille moyenne grossièrement haché	3 pincées de sel
	Poivre noir du moulin

Coupez grossièrement tous les piments. Prélevez 3 cuillerées à soupe de ce mélange coloré et émincez-les finement; réservez. Faites de même avec les oignons en les coupant grossièrement et en prélevant 3 cuillerées à soupe pour les émincer finement; réservez.

Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les oignons grossièrement émincés et faites-les sauter pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils se ramollissent. Ajoutez les piments grossièrement émincés et éventuellement de l'huile pour empêcher la préparation de brûler. Faites revenir le tout pendant 3 minutes à feu moyen-fort en remuant souvent. Réduisez le feu à moyen-doux, ajoutez le glaçon, couvrez et laissez cuire doucement les légumes pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les piments soient légèrement ramollis. Versez la préparation dans un plat que vous garderez au chaud.

Dans la même casserole, faites sauter les oignons et les piments finement émincés à feu doux pendant 1 minute environ. Ajoutez les œufs mais ne mélangez pas. Répartissez le fromage sur les œufs dès qu'ils commencent à cuire, puis ajoutez le sel et 1 cuillerée à café environ de poivre. Mélangez les œufs pour les empêcher d'attacher à la casserole, jusqu'à ce que les blancs ne soient plus coulants. À ce moment précis, retirez immédiatement la casserole du feu.

Servez les œufs et les piments côte à côte. Faites 1 ou 2 tours de moulin à poivre sur le plat pour décorer.

+ *Note des cuisinières* : Nous vous donnons la liste des piments que nous avons utilisés mais vous pouvez improviser en fonction de votre sensibilité. Néanmoins, nous insistons sur la nécessité d'inclure au moins un poivron jaune ou orange. Sa saveur n'est pas piquante et il absorbera un peu de la chaleur des piments lors de la cuisson.

Galettes de pain

Un serviteur lui apporta une jatte d'olives violettes, ainsi qu'une galette de pain, du fromage et de la purée de pois chiches. Après avoir vaguement grignoté de ces mets, Doran sirota une coupe de ce vin doux, sirupeux et corsé qu'il aimait [...]. LE CHAOS

Galettes de pain traditionnelles

Pour 4 galettes + Préparation: 15 minutes

Levée de la pâte: 2 heures + Cuisson: 6 à 8 minutes

*Peut accompagner le Canard au citron (page 212),
la Purée de pois chiches (page 207), du miel de fleurs sauvages, du vin doux.*

Cette recette turque traditionnelle pourrait trouver facilement sa place à une table dornienne. Vous ne pourrez plus vous passer de ce pain extrêmement doux, que vous le savouriez avec du miel, de l'hounous ou de la viande.

35 cl d'eau

2 sachets de levure sèche (20 g)

1 cuillerée à café de sucre

950 g de farine, plus si nécessaire

1 cuillerée à café de sel

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 œuf battu pour le glaçage

Graines de sésame noir ou de pavot
(facultatif)

Pour obtenir cette structure spongieuse, faites tiédir 10 cl d'eau, dissolvez-y la levure et le sucre et laissez reposer le mélange pendant 10 minutes dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Ajoutez 60 g de farine, couvrez le bol de film alimentaire et laissez lever pendant 30 minutes.

Faites tiédir le reste d'eau. Versez dans un saladier la farine restante, faites un puits au centre, ajoutez-y le mélange à base de levure, le sel, l'huile d'olive et l'eau tiède. Travaillez progressivement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit douce et collante.



Pétrissez la pâte sur une surface farinée pendant 15 minutes puis placez la boule de pâte dans un saladier beurré, couvrez et laissez lever pendant 1 heure.

Frappez la pâte avec le poing puis divisez-la en plusieurs morceaux que vous façonnerez en boules. Replacez les boules dans le saladier, couvrez et laissez à nouveau lever pendant 30 minutes.

Préchauffez votre four à 290 °C (th. 9-10).

Mouillez vos mains puis formez un disque d'environ 1,5 cm d'épaisseur avec chaque boule de pâte, en l'aplatissant et l'étalant. Badigeonnez généreusement chaque disque de jaune d'œuf et parsemez de graines si vous le souhaitez. Appuyez fermement vos doigts dans la pâte, ce qui formera des creux sur toute la surface. Faites cuire pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que les pains soient dorés. Ces galettes sont délicieuses servies chaudes avec du miel, elles se conservent également quelques jours dans une boîte hermétique.

Galettes de pain moderne

Pour 15 à 20 petites galettes

Préparation: 10 minutes + Levée de la pâte: 1 heure 30 minutes

Cuisson: 3 à 5 minutes chacun

*Peut accompagner la Purée de pois chiches (page 207),
la Soupe de haricots au lard moderne (page 31),
des olives, de la feta, du miel, du vin doux.*

1 sachet de levure sèche (10 g)

360 g de farine

1 cuillerée à café de miel

1 ¼ cuillerée à café de sel

35 cl d'eau tiède

Cette recette simplifiée de pita est facile à réaliser. Chaque pain sort tout fumant du four, facile à rompre et à garnir comme vous le souhaitez.

Dissolvez la levure dans 15 cl d'eau tiède. Ajoutez le miel et remuez jusqu'à ce qu'il soit dissout. Laissez le mélange reposer pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.

Mélangez la farine et le sel dans un saladier. Faites un petit puits au milieu et versez-y le mélange à base de levure.

Ajoutez doucement le reste de l'eau et mélangez avec une cuillère en bois ou une spatule en caoutchouc jusqu'à ce que la pâte devienne élastique. Posez-la sur une surface farinée et pétrissez-la pendant 10 à 15 minutes. Elle est suffisamment pétrie lorsqu'elle ne colle plus, est lisse et rebondit si vous la frappez. Placez-la alors dans un saladier huilé. Retournez-la pour qu'elle soit entièrement recouverte d'une fine pellicule d'huile. Couvrez le saladier et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 heure environ, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Tapotez un peu la pâte et roulez-la; divisez-la en 15 à 20 parts égales que vous façonnerez en boules. Posez-les sur une surface farinée, recouvrez-les d'un linge propre et laissez-les reposer pendant 10 minutes.

Placez la grille tout en bas du four, posez votre plaque de cuisson dessus et préchauffez votre four à 260 °C (th. 8-9).

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez chaque boule de pâte en un disque de 12 à 15 cm de diamètre, d'une épaisseur de 5 mm. Faites cuire les pains pita pendant quelques minutes sur la plaque de cuisson préchauffée, jusqu'à ce qu'ils gonflent et dorent. Puis retournez-les et faites-les cuire pendant 1 minute supplémentaire. En fonction de la taille de votre plaque de cuisson, cuisez plusieurs pains en même temps. Décollez chaque pain cuit avec une spatule et remplacez-le par un autre cru. Avec la spatule, appuyez doucement sur chaque pita cuite pour l'aplatir, en faisant attention à la vapeur qui pourrait s'en échapper. Dévorez-les pendant qu'ils sont chauds!

+ *Note des cuisinières*: Le pain pita cuit peut se conserver durant 1 semaine dans un sachet hermétique, et jusqu'à 1 mois au congélateur. Faites attention à bien utiliser dans ce cas des sachets de congélation.



Purée de pois chiches

Pour 4 à 6 personnes + Préparation: 10 minutes

Peut accompagner les Galettes de pain (page 205), un mélange d'olives, les Feuilles de vigne farcies (page 208), la Citronnade sucrée (page 215).

Plus connu sous le nom d'houmous, ce plat est un aliment de base dans les régions arabes, et ce depuis la nuit des temps. Accompagnant parfaitement des repas plus consistants, cette purée s'associe merveilleusement à un repas sur le pouce, en tartinaade sur une part de galette. Elle se prépare très simplement et deviendra rapidement votre encas favori !

1 ou 2 gousses d'ail

550 g de pois chiches en boîte (gardez
la moitié du liquide)

5 cl de jus de citron

30 g de purée de sésame

1 cuillerée à café de sel

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Poivre d'Alep ou paprika (facultatif)

Hachez l'ail au robot ménager puis ajoutez les pois chiches, en en gardant une bonne cuillerée à soupe pour la garniture. Ajoutez le jus de citron, la purée de sésame et le sel. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux et homogène, ajoutez le liquide de la boîte de pois chiches si nécessaire.

Transvasez le mélange dans un bol. Faites une empreinte décorative sur le dessus, versez un peu d'huile d'olive et de poivre d'Alep à votre convenance. Décorez avec les pois chiches restants.

Feuilles de vigne farcies

Le chevreau avait été rôti avec du miel et du citron. Il était accompagné de feuilles de vigne farcies, d'un mélange de raisins secs, d'oignons, de champignons et piments de dragon torrides. «Je n'ai pas faim», déclara-t-elle. [...] Au bout de quelque temps, la faim ébranla sa résolution et elle s'assit pour manger. UN FESTIN POUR LES CORBEAUX

Pour environ 20 feuilles de vigne farcies

Préparation : 45 minutes + Cuisson : 40 minutes à 1 heure

Peut accompagner des olives, de la feta, des dattes, du vin rouge sec.

Nous avons pris une recette méditerranéenne traditionnelle de feuilles de vigne farcies et nous l'avons transformée pour la rendre plus dornienne, en essayant de respecter la description de l'auteur : raisins, champignons, agneau et « piments de feu ».

1 bocal de 1 litre de feuilles de vigne en saumure égouttées	½ cuillerée à café de sel marin
1 oignon moyen émincé	7 à 10 champignons de Paris ou cremini émincés
½ cuillerée à soupe d'huile d'olive extra vierge	100 g d'agneau haché
1 cuillerée à café de piment fort, comme un jalapeño, finement émincé	1 poignée de raisins secs hachés
¼ cuillerée à café de poivre noir du moulin	180 g de riz cuit
	5 cl de bouillon de poulet
	Le jus de ½ citron

Sortez délicatement les feuilles de vigne du bocal ; elles sont bien enroulées et serrées l'une contre l'autre, elles risquent donc de se déchirer si vous tirez trop fort. Déroulez les feuilles et ouvrez-les délicatement. Posez-les dans un saladier, recouvrez-les d'eau bouillante et laissez-les tremper pendant 30 minutes. Rincez-les sous l'eau froide pour enlever toute la saumure. Si elles sont trop salées, faites-les tremper à nouveau et rincez.

Dans une poêle à feu moyen, faites sauter l'oignon dans l'huile jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser. Ajoutez le piment, le poivre noir, le sel et les champignons. Laissez cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce que les champignons soient tendres. Retirez la casserole du feu et ajoutez l'agneau haché, les raisins et le riz en mélangeant bien. Ne faites pas cuire, contentez-vous de bien mélanger tous les ingrédients.

Prenez une feuille de vigne pour la farcir – le mieux est d'en choisir une de la taille de votre paume – posez-la sur votre plan de travail, veines vers le haut. Déposez 1 ½ cuillerée à soupe de farce près de l'extrémité de la tige, pliez vers l'autre bout puis rabattez les côtés et roulez proprement le tout. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous n'ayez plus de farce.

Couvrez le fond d'une grande cocotte profonde de feuilles de vigne non utilisées, puis disposez-y le plus de feuilles de vigne farcies possible en rangs serrés, côté fermé en-dessous. Couvrez-les à nouveau de feuilles de vigne non utilisées et réalisez une seconde couche de feuilles de vigne farcies, en les plaçant perpendiculairement à celles de la première couche. Versez le bouillon dans la cocotte et arrosez de jus de citron. Posez un plat résistant à la chaleur sur le haut des feuilles de vigne et comprimez-les un peu.

Couvrez la cocotte et laissez mijoter pendant 45 minutes à 1 heure à feu moyen-doux, jusqu'à ce que les feuilles deviennent tendres, que la viande soit cuite et que la farce soit un peu molle. Vérifiez la cuisson en prélevant une des feuilles de vigne dans la cocotte. Vous aurez peut-être besoin de rajouter du liquide durant la cuisson. Dans ce cas, ajoutez 15 cl d'eau et laissez cuire pendant 15 minutes supplémentaires. Une fois toutes les feuilles de vigne cuites, laissez-les refroidir. Servez à température ambiante.

+ Note des cuisinières : Vous pouvez préparer ces feuilles de vigne 3 jours à l'avance ; sortez-les du réfrigérateur 1 ou 2 heures avant de les servir. Vous pouvez également les réchauffer au four à micro-ondes.



Serpent dornien et sa sauce piquante

Un type courtaud se tenait sous l'arceau d'une porte, à faire griller sur un brasero des tranches de serpent qu'il retournait avec des pincettes de bois quand elles étaient croustillantes. L'âcre odeur de ces sauces fit monter des larmes aux yeux du chevalier. À ce qu'il avait ouï dire, la plus succulente de ces sauces à serpent comportait, en sus de graines de moutarde et de piments dragon, une goutte de venin. LE CHAOS

Pour 4 personnes lors d'un repas léger + Préparation: 5 minutes

Cuisson: 15 à 20 minutes + Sauce: 15 minutes

Peut accompagner des olives, de la feta, les Galettes de pain (page 205), du vin rouge doux.

Alors que beaucoup disent que le serpent a le même goût que le poulet, nous trouvons que ce n'est pas le cas. Sa texture ressemble à celle du poulet – mais elle semble plus cuite, presque ferme. Il peut faire penser à du saucisson, étant donné la minceur de la viande et sa densité. Sa saveur, reconnaissons-le, ressemble un peu à celle du poulet, mais uniquement dans la mesure où ces deux viandes sont relativement légères, comme si elles pouvaient mettre en valeur n'importe quel accompagnement. Dans ce cas, c'est la sauce qui fait toute la différence. Épicée, riche, avec une pointe de mordant, cette sauce est subtilement exotique. Cependant, elle ne masque pas la saveur du serpent pour autant, mais vient plutôt relever son goût sauvage.

1 crotale d'environ 1 kg nettoyé
et éviscéré (1 kg de filets de poulet
fera l'affaire)

Beurre doux

4 cuillerées à soupe de moutarde
à l'ancienne

2 cuillerées à café d'épices piquantes
comme de la poudre de piment ancho
(doux), à votre convenance

15 cl de vin rouge

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à café de jus de citron

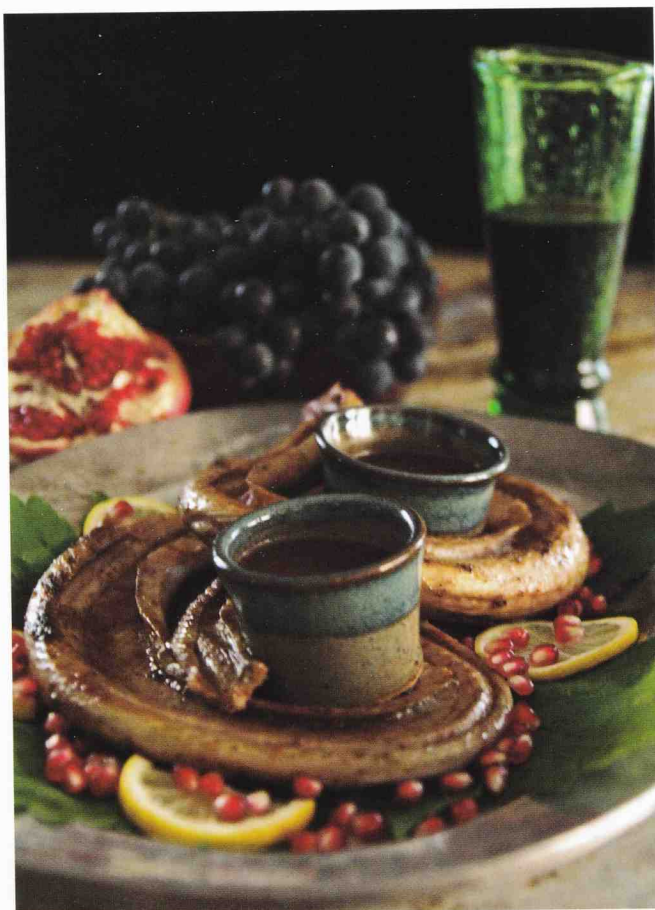
2 cuillerées à soupe de miel

1 cuillerée à café de curcuma en poudre

Régalez votre gril à 200 °C (th. 6-7).

Enroulez le serpent et posez-le sur une feuille d'aluminium. Coupez quelques noisettes de beurre et disposez-les sur et autour du serpent. Emballez-le dans 2 couches d'aluminium et faites-le griller au four pendant 15 minutes. Ensuite, déballez-le et remettez-le directement sous le gril pendant 2 minutes de chaque côté. Placez-le sur un plat et gardez-le au chaud.

Dans une petite casserole, mélangez la moutarde, la poudre de piment, le vin, l'huile, le jus de citron, le miel et le curcuma. Laissez frémir la sauce pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle ait réduit d'un tiers. Versez la préparation dans une saucière et servez-la avec le serpent, dont vous tremperez les morceaux dans la sauce.



Canard au citron

Anguy tritura ses pieds. « On s'était dit qu'on pourrait le manger, Sherna. Avec des citrons. Si t'as.

– Des citrons. Et d'où qu'on les tirerait tes citrons ? Trouves que ça ressemble à Dorne, ici, bougre de roussi ? Pourquoi t'y fais pas un saut nous y cueillir un panier, à tes citronniers, plus des belles olives, et puis, tant qu't'y es, des pommes granates ? » LES BRIGANDS

Pour 3 à 4 personnes + Préparation: 15 minutes

Sauce: 10 minutes + Cuisson: 2 heures

Peut accompagner les Galettes de pain traditionnelles (page 205), les Pains d'épice médiévaux (page 114), la Citronnade sucrée (page 215).

La chair du canard est délicieuse, et la douce amertume des citrons surgit sur la langue comme un serpent des sables hors d'un buisson. Puis vient l'affrontement du citron, du canard sauvage et des piments. Les épices gagnent le combat, leur lente brûlure se propageant jusqu'au fond de la gorge. Ils frôlent la surpuissance mais s'éteignent doucement, vous faisant languir de la prochaine bouchée.

Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7).

2 citrons	1 cuillerée à café de poudre de piment
1 canard d'environ 2 kg	¼ cuillerée à café de poivre blanc
15 cl de jus de citron (1 à 2 citrons)	Gros sel
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, plus un peu pour le canard	1 kg de légumes racines, comme des pommes de terre, des carottes et des poireaux, coupés en morceaux (facultatif)
½ cuillerée à café de sel de table	
2 cuillerées à soupe de miel	



Pressez les citrons pour en extraire le jus et farcissez le canard avec les moitiés de citrons vides. Versez 10 cl de jus de citron dans une petite casserole, faites-le chauffer à feu moyen et réservez le reste du citron. Ajoutez l'huile, le sel de table, le miel et les épices dans la casserole. Laissez mijoter la sauce pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle commence à réduire.

Posez le canard sur la plaque du gril. Attachez les pattes et repliez le bout des ailes afin qu'ils ne brûlent pas. Frottez le canard avec l'huile d'olive puis saupoudrez-le de gros sel. Avec un pinceau de cuisine, appliquez le glaçage au citron sur les deux côtés du canard.

Vous pouvez ajouter les légumes racines sur la plaque si vous le souhaitez, ils cuiront dans la graisse du canard.

Faites rôtir le canard pendant 1 heure. Puis sortez-le du four pour appliquer un peu plus de glaçage et remettez-le à cuire pendant 45 minutes. Appliquez une nouvelle couche de glaçage, et laissez cuire la viande pendant 15 minutes supplémentaires, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Appliquez une dernière couche de glaçage et servez avec les légumes si vous le souhaitez.

★ *Note des cuisinières* : Après avoir mangé la chair du canard, préparez un bouillon en faisant bouillir la carcasse durant quelques heures. Il sera parfait pour cuisiner un risotto.

Citronnade sucrée

Arianne entraîna l'enfant. « Vous devez avoir faim. Nous avons des dattes, du fromage et des olives, et, comme boisson, de la citronnade sucrée. Mieux vaudrait toutefois ne pas trop manger ni trop boire. [...] »

LES SABLES DE DORNE

Citronnade sucrée du XVII^e siècle

Pour 6 à 8 personnes + Préparation : 10 minutes

*Peut accompagner les Galettes de pain (page 205),
la Purée de pois chiches (page 207), les Feuilles de vigne farcies (page 208),
des fruits secs, des oranges sanguines.*

Cette version plus intense et plus savoureuse de la limonade apporte toute la vitalité du citron frais, et sa douce amertume perdure sur vos papilles. Elle est également délicieuse avec une touche de gazéification non traditionnelle.

Limonade. Prenez une pinte d'eau, mettez de dans demie livre de sucre, le jus de six citrons & de deaux oranges, l'écorce de la moitié d'un citron & d'une orange que vous aurez pressé. Battez bien l'eau dans deux vaisseaux bien nets en la versand l'un dans l'autre plusieurs fois, & la passez une serviette blanche.

LE CONFITURIER FRANÇAIS, XVII^e SIÈCLE

6 citrons

230 g de sucre glace

2 oranges

60 cl d'eau plate ou pétillante

Prélevez les zestes de ½ citron et de ½ orange.

Dans un grand pichet ou un grand bol, pressez les citrons et les oranges pour en extraire le jus. Ajoutez le sucre et les zestes puis remuez ou secouez vigoureusement. Filtrez la limonade avec un torchon propre ou du papier absorbant pour en retirer les zestes et les pépins. Ajoutez de l'eau et servez frais. Cette citronnade se conserve au réfrigérateur.



Citronnade moderne au miel et à la vanille

Pour 4 personnes + Préparation : 10 minutes

Peut accompagner les Galettes de pain (page 175), la Purée de pois chiches (page 179), les Pêches grillées au miel modernes (page 160), des olives.

Ironiquement, cette recette moderne fait davantage penser à une limonade d'antan. Utiliser du miel à la place du sucre diminue instantanément l'impression de douceur qui prédomine dans la plupart des limonades modernes, tandis que le parfum inattendu de la vanille interpelle et fait évoluer une nouvelle fois les saveurs sur votre palais.

15 cl de miel

50 cl d'eau

1 gousse de vanille ou ½ cuillerée à café
d'extrait de vanille

1 branche de thym ou de romarin frais
(facultatif)

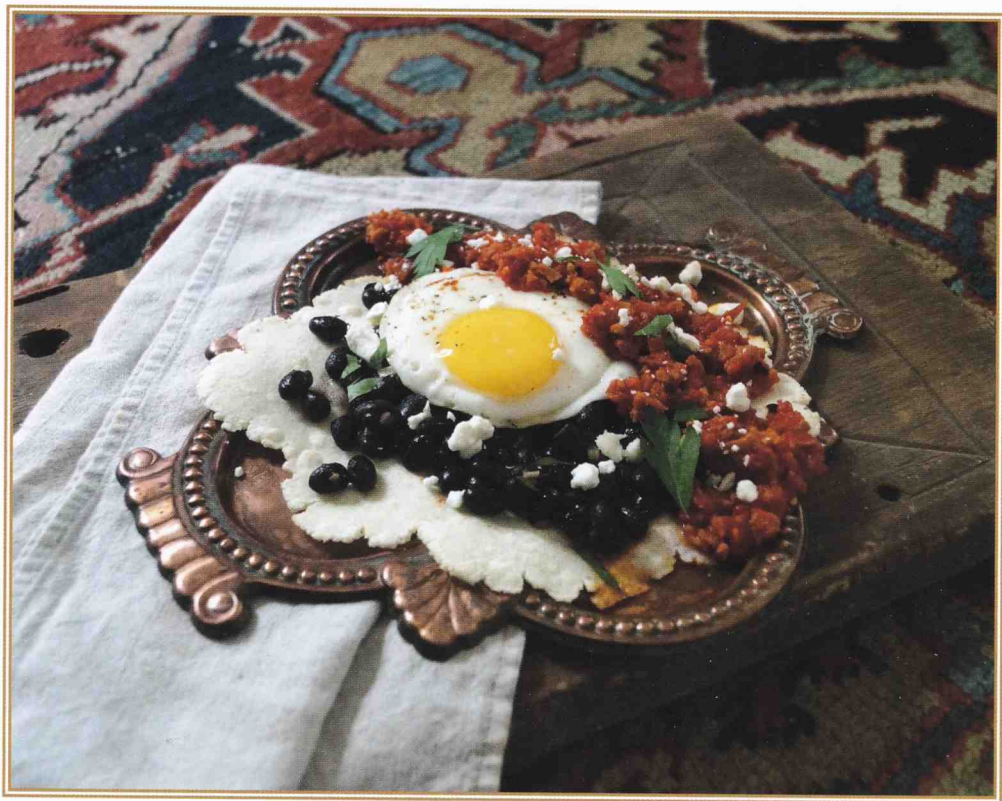
6 à 7 citrons

Écorces ou rondelles de citron
pour décorer

Dans une grande casserole à feu moyen-fort, mélangez le miel et l'eau. Coupez la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur puis, avec la pointe d'un couteau, grattez les graines au-dessus de la casserole puis jetez-y la gousse vide (ou ajoutez l'extrait de vanille). Portez le mélange à ébullition et faites cuire pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le miel soit dissout et que la préparation épaississe. Retirez la casserole du feu, ajoutez les herbes si vous le souhaitez et laissez refroidir le tout.

Pressez les citrons pour obtenir 35 cl de jus et versez-le dans un grand pichet. Coupez 1 citron entier en rondelles ou prélevez-en l'écorce, réservez pour la décoration.

Versez le sirop au miel dans le pichet en prenant soin de le filtrer. Ajoutez l'équivalent de 4 litres d'eau et mélangez bien. Servez cette limonade sur des glaçons, décorez avec les rondelles ou les écorces de citron.



Œufs et saucisses épicées

Pour 4 personnes + Préparation : 5 minutes + Tortillas : 15 minutes +
Cuisson : 30 minutes

Même si l'assemblage de ce plat semble délicat, le jeu en vaut la chandelle, car son goût est incomparable. Vous sentirez toute une palette de saveurs intéressantes : haricots noirs parfumés au cumin, saucisses et sauce aux piments rôtis, feta crémeuse, œuf, le tout disposé sur une tortilla maison. C'est le petit déjeuner typique, succulent et rassasiant que choisirait un Dornien bien nanti pour démarrer sa journée.

50 g de semoule de maïs fine	1 boîte de 425 g de haricots noirs égouttés
Sel	2 gousses d'ail émincées
125 ml d'eau chaude	4 œufs
2 piments rouges rôtis	1 pincée de paprika fumé
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive	115 g de fromage de chèvre râpé
2 saucisses épicées, comme du chorizo ou de la linguça, coupées en rondelles	Persil à larges feuilles, ou coriandre, grossièrement ciselé

Commencez par préparer les tortillas : mélangez la semoule de maïs et 1 pincée de sel puis ajoutez l'eau chaude, en vous arrêtant lorsque vous obtenez une pâte que vous pouvez travailler. Pétrissez-la un instant afin de bien la mélanger puis divisez-la en 4 boules. Mettez 1 boule entre 2 feuilles de papier sulfurisé et aplatissez-la doucement au rouleau à pâtisserie. Continuez jusqu'à ce qu'elle soit très fine puis décollez doucement le papier. Faites de même avec les autres boules.

Faites chauffer une poêle de taille moyenne à feu moyen. Une fois chaude, déposez-y doucement la tortilla. Faites-la cuire pendant 1 minute environ de chaque côté, jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée. Posez-la sur un plat et recommencez l'opération avec les autres tortillas.

Ensuite, réduisez en purée les piments rouges rôtis en les mixant au robot ménager avec juste assez d'huile d'olive (environ 1 cuillerée à soupe) pour obtenir une préparation lisse. Réservez la purée. Dans une petite casserole, faites cuire les

saucisses à feu moyen ou réchauffez-les si elles ont déjà cuites. Versez la purée de piments dans la casserole et laissez cuire pendant 1 minute. Éteignez le feu.

Dans une autre casserole, faites chauffer le reste de l'huile d'olive et l'ail émincé. Laissez cuire jusqu'à ce que l'ail prenne une belle couleur marron et sente bon, puis ajoutez les haricots noirs, en remuant bien jusqu'à ce qu'ils soient chauds. Réservez.

Faites cuire les œufs au plat, en les parsemant d'un peu de paprika fumé et de sel, pour relever leur saveur et apporter de la couleur.

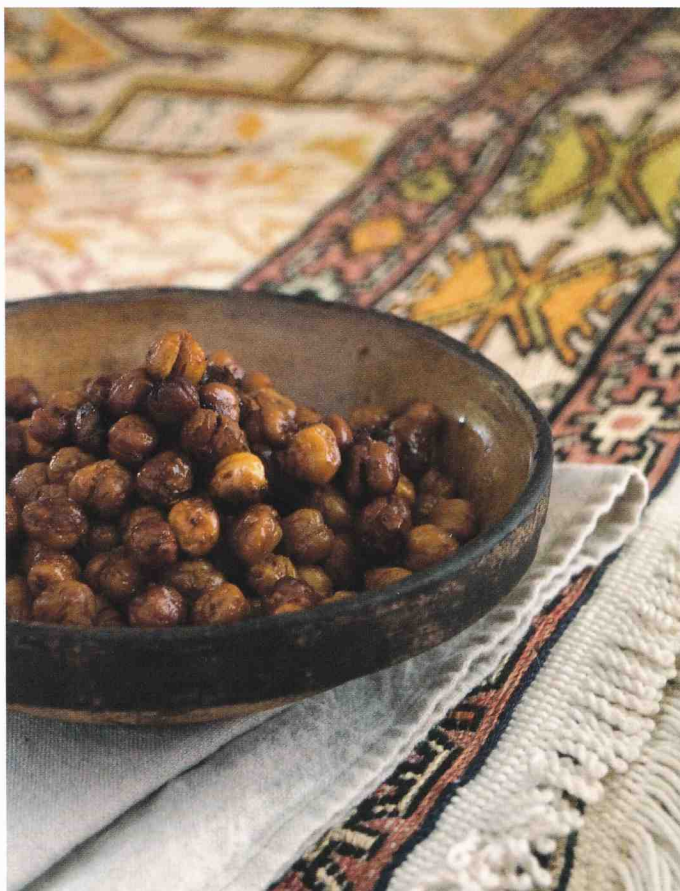
Pour assembler le plat, posez la tortilla sur une assiette. Étalez dessus $\frac{1}{4}$ des haricots et posez l'œuf au plat sur les haricots. Ajoutez un peu de pâte de piments et quelques morceaux de saucisses, puis saupoudrez le tout de fromage de chèvre et de persil. Bon appétit!

✦ *Note de la cuisinière*: Vous voulez un petit déjeuner plus rapide? Pensez à préparer les tortillas, le mélange à base de saucisse et les haricots la veille au soir. Il vous suffira de les réchauffer et de faire cuire vos œufs au plat le matin. Vous pouvez aussi utiliser des tortillas de maïs industrielles si vous n'avez pas le temps de les préparer vous-même.

Pois chiches rôtis

Pour 4 portions + Préparation: 5 minutes

Cuisson: 50 minutes



Les pois chiches font partie des plus anciens légumes cultivés et ils sont très appréciés dans la cuisine méditerranéenne. Lorsqu'ils sont recouverts de miel et d'épices piquantes, ces petites merveilles croquantes prennent une saveur douce et fabuleusement épicée. Parfait en-cas pour une pause à l'ombre d'un oranger ou quelques protéines à glisser dans votre sac, ils n'ont qu'un inconvénient: vous les aurez tous avalés en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire.

1 boîte de 800 g de pois chiches

8 cl de miel

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

2 cuillerées à café de sel

½ cuillerée à café de cannelle en poudre

1 cuillerée à café de paprika (si possible fumé)

1 cuillerée à café de piment chipotle en poudre

1 pincée de poivre noir du moulin ou de maniguette

Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7) et huilez légèrement une feuille de cuisson. Rincez les pois chiches, égouttez-les et retirez les petites peaux (cette étape n'est pas obligatoire, mais elles risquent de brûler dans le four). Disposez-les sur la feuille de cuisson. Faites-les cuire pendant 45 minutes, en les retournant de temps à autre, jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Laissez le four allumé.

Pendant ce temps, mélangez les autres ingrédients dans un saladier. Une fois les pois chiches prêts, ajoutez-les au mélange dans le saladier – attention, ils sont chauds – et mélangez jusqu'à ce que les pois chiches soient entièrement recouverts. Versez le mélange sur la feuille de cuisson et faites cuire pendant 5 minutes au four. Une fois refroidis, les pois chiches doivent rester croquants. Si ce n'est pas le cas, faites-les cuire 5 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Conservez-les dans un récipient hermétique.

Galette de pain épicée

Pour 3 galettes

Préparation: 15 minutes + Levée de la pâte: 1 heure

Cuisson: 5 à 7 minutes

Étant donné que le climat dornien peut être extrêmement chaud, les fours se trouvent généralement dehors, comme c'est le cas dans plusieurs pays du monde au climat similaire. Même à l'extérieur, personne n'a envie de rester plus que nécessaire près d'un four chaud. La pâte de ces galettes étant très fine, elles cuisent très rapidement et deviennent croustillantes et légèrement craquantes, avec une saveur épicée. Elles sont parfaites en en-cas ou pour accompagner un repas léger, du fromage et des olives.

Pour les galettes:

18 cl d'eau chaude	2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 ½ cuillerées à café de levure	1 pincée de sel
1 cuillerée à soupe de sucre ou de miel	Environ 250 g de farine

Pour la garniture:

1 ou 2 échalotes	1 cuillerée à soupe de persil ciselé
2 gousses d'ail	1 pincée de sel
1 ou 2 piments rouges grillés	1 pincée de cannelle en poudre
170 g de chorizo ou d'une autre saucisse épicée, coupés en morceaux	1 pincée de piment d'Alep (facultatif mais très bon)

Mélangez dans un saladier l'eau chaude, la levure et le sucre. Laissez reposer le mélange jusqu'à ce qu'il devienne mousseux puis ajoutez l'huile d'olive, le sel et environ 200 g de farine. Vous pouvez en ajouter un peu plus si nécessaire pour obtenir une pâte qui ne colle pas et qui soit suffisamment souple pour être malaxée. Pétrissez la pâte pendant quelques minutes. Sortez-la du saladier, badigeonnez l'intérieur d'huile d'olive, remettez-y la pâte et faites-la tourner pour qu'elle soit entièrement recouverte d'huile. Laissez reposer pendant 1 heure, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Juste avant la fin de la levée de la pâte, préchauffez votre four à 230 °C (th. 7-8) et huilez légèrement 2 feuilles de cuisson. Préparez la garniture. À l'aide de votre robot ménager, émincez les échalotes, l'ail et les piments rouges. Ajoutez le reste des ingrédients et réduisez le tout en purée jusqu'à obtenir une jolie pâte douce et facile à étaler.

Une fois la pâte levée, divisez-la en 3 parts et formez un rond avec chaque part; il doit être très fin, moins de 5 mm. Posez-les sur les plaques de cuisson huilées. Recouvrez-les d'une fine couche de garniture, en allant bien jusqu'aux bords. Laissez cuire pendant 6 minutes environ, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laissez les galettes refroidir un peu avant de les déguster.

✦ *Note de la cuisinière* : À la place du chorizo, vous pouvez utiliser pour cette recette de la linguïça ou de l'andouille.





Piments verts farcis au fromage

Le banquet se poursuivait tard dans la nuit, présidé par le crâne ricanant sur sa colonne de marbre noir. On servit sept plats, en l'honneur des sept dieux et des sept frères de la Garde Royale. La soupe se composait d'œufs et de citrons, les grands poivrons verts étaient farcis de fromage et d'oignons. LES DRAGONS DE MEEREN

Pour 24 pièces + Préparation: 15 minutes + Cuisson: 30 minutes

Les piments de dragon sont un ingrédient essentiel de la cuisine dornienne, utilisés dans une multitude de plats allant des soupes aux sauces. Cette recette présente des piments farcis dignes d'un plat de banquet à Dorne, qui sont également parfaits en apéritif ou en entrée. Les échalotes apportent le croquant qui équilibre le fromage crémeux, et le yaourt contrebalance le piquant du piment.

2 à 3 échalotes	170 g de fromage de chèvre doux
12 piments jalapeños, coupés en 2 dans le sens de la longueur et vidés de leurs graines	25 cl de yaourt grec entier
	2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Émincez 1 échalote. Graissez légèrement une feuille de cuisson ou de papier aluminium et posez les piments dessus, face



coupée vers le haut. Mélangez dans un saladier le fromage de chèvre, le yaourt et l'échalote émincée. Divisez le mélange en parties égales correspondant au nombre de demi-piments et farcissez-les. Laissez cuire pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit légèrement dorée.

Pendant la cuisson des piments, coupez le reste des échalotes en morceaux et mettez-les dans une petite poêle avec l'huile d'olive. Faites-les revenir doucement à feu moyen-faible jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Une fois les piments cuits, parsemez-les d'échalote croustillante. Laissez-les refroidir un peu avant de les déguster.

Soupe œuf-citron

Pour 3 à 4 personnes

Préparation : 5 minutes + Cuisson : 20 minutes

Cette recette moderne est par essence celle de l'*avgolemono* grec. L'œuf est battu dans la soupe, ce qui lui donne une texture remarquablement crémeuse, spécialement pour un plat dépourvu de lait. Ce mets est fantastique, digne d'une soupe ensoleillée tout à fait adaptée à Dorne.

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

2 échalotes finement émincées

50 g de carottes finement émincées

75 cl de bouillon de poulet

50 g de risoni (ou orzo)

Zeste râpé d'1 citron

Jus de ½ citron

1 gros œuf

Persil ciselé pour la garniture

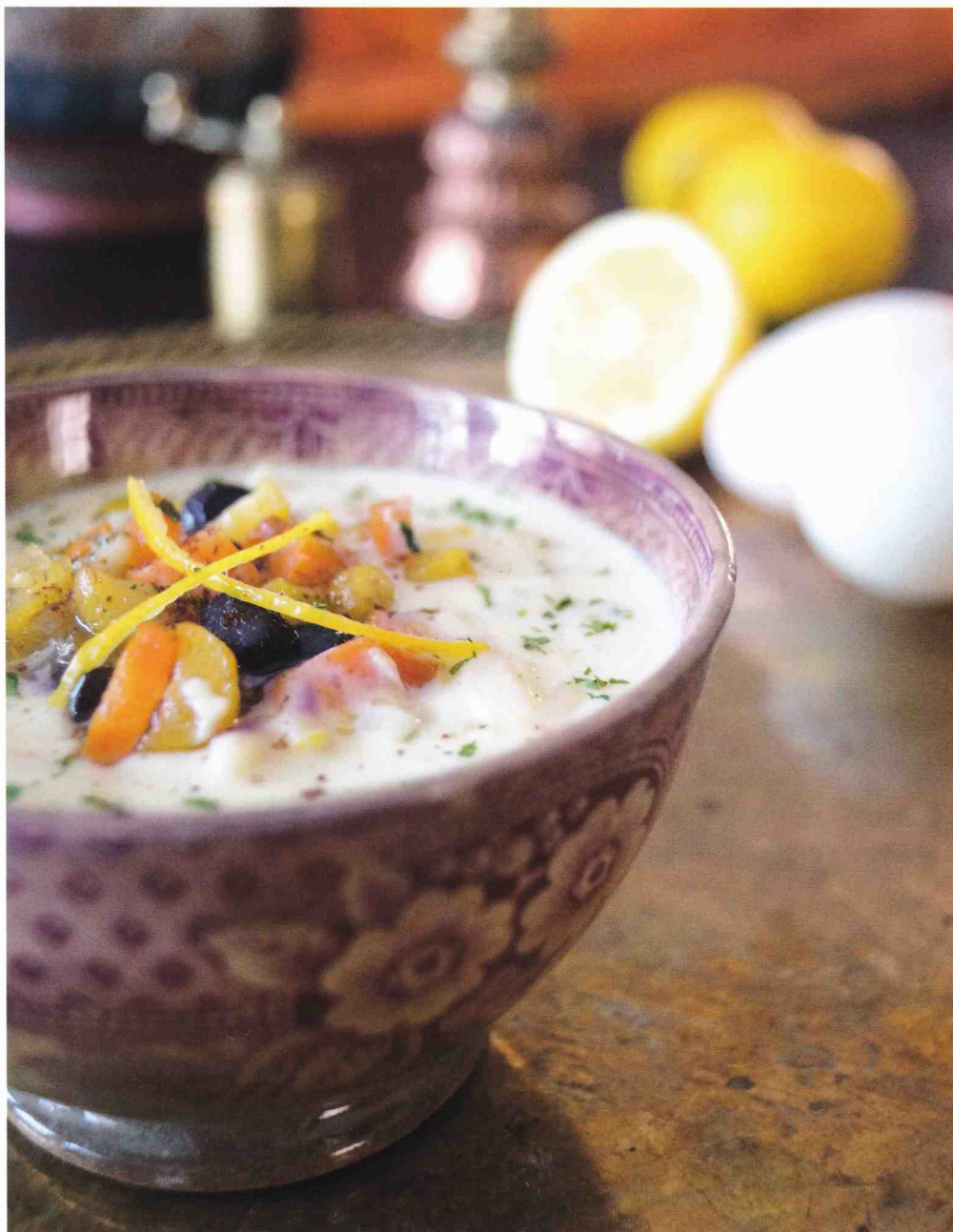
Sumac en poudre pour la garniture
(facultatif)

Faites chauffer l'huile d'olive dans une petite casserole, à feu moyen. Ajoutez les échalotes et les carottes et laissez cuire pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les carottes deviennent souples, tout en surveillant que les échalotes ne brûlent pas. Réservez.

Versez le bouillon dans une casserole profonde, portez à ébullition, puis réduisez légèrement le feu et ajoutez les pâtes risoni (orzo). Laissez frémir le tout pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que les pâtes soient cuites *al dente*. Dans un saladier, fouettez ensemble le zeste, le jus du citron et l'œuf jusqu'à obtenir un mélange lisse. Tout en fouettant vigoureusement, versez doucement une louche de bouillon chaud dans le mélange, cela permet de cuire l'œuf sans qu'il devienne brouillé. Puis versez le mélange avec l'œuf chaud dans la casserole contenant le bouillon et les pâtes et mélangez bien pendant 30 secondes environ. Retirez la casserole du feu.

Versez la soupe dans des bols puis ajoutez les carottes et les échalotes cuites par-dessus. Parsemez de quelques feuilles de persil pour la couleur – et de sumac en poudre pour la saveur, si vous le souhaitez – et dégustez !

† *Note de la cuisinière:* J'adore ajouter à cette soupe un peu de sumac en poudre, au goût légèrement citronné, mais avec une saveur un peu terreuse qui se mélange parfaitement aux autres.





Crevettes épicées

Pour un hors-d'œuvre pour 4 personnes + Temps de repos: 1 journée

Cuisson: 5 minutes

Bien que Dorne soit une région chaude et montagneuse comprenant de nombreux déserts, elle est entourée d'eau. La mer de Dorne se trouve au nord, et la mer d'Été au sud. Ces étendues d'eau apportent quantité de produits de la mer, parmi lesquels les crevettes, qui peuvent être épicées pour répondre aux goûts des fiers Dorniens.

25 cl d'huile d'olive

1 cuillerée à soupe de piments de dragon
séchés (page 199)

1 pincée de paprika fumé

1 pincée de sel

1 cuillerée à café de coriandre ou de persil
ciselés

2 à 3 gousses d'ail émincées

Le zeste de ½ citron

250 g de crevettes crues, décortiquées,
sans tête

Dans un petit récipient, mélangez l'huile, les piments, le paprika, le sel, la coriandre, l'ail et le zeste de citron. Laissez reposer le mélange pendant au moins 1 journée.

Une fois que vous êtes prêt à cuisiner les crevettes, versez 2 à 3 cuillerées à soupe du mélange dans une poêle et faites chauffer à feu moyen. Ajoutez les crevettes et laissez cuire tout en remuant pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur rosée et qu'elles soient entièrement cuites. Disposez-les dans un plat de service et dégustez!

+ *Note de la cuisinière*: La préparation devant reposer est très polyvalente et elle peut facilement être utilisée pour d'autres poissons et viandes. Plus vous la laissez reposer, plus elle délivrera de saveur et de chaleur des épices qui se libèrent dans les huiles. Vous pouvez la conserver pendant un mois au réfrigérateur.

Ragoût de lentilles aux épices

Pour 4 personnes + Préparation: 20 minutes

Cuisson: 2 heures

Au Moyen Âge, les lentilles étaient un des principaux aliments des peuples à travers le monde, y compris de ceux qui ressemblaient aux Dorniens. Souvent fadées simplement cuites à l'eau, les lentilles peuvent devenir délicieuses si vous les préparez avec des épices locales et des légumes sauvages. Dans ce ragoût, l'ajout de saucisse épicée, de viande riche et d'ingrédients savoureux aide à élever les lentilles bien au-delà de leur ancêtre médiéval.

2 saucisses épicées, coupées en morceaux ou écrasées	200 g de lentilles brunes
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive	½ cuillerée à café de paprika fumé
½ oignon coupé en cubes	½ cuillerée à café de cumin en poudre
1 gousse d'ail émincée	1 cuillerée à café de sel marin
1 petite aubergine, épluchée et coupée en dés	1 pincée de cannelle en poudre
250 g d'agneau	Piments de dragon séchés, à votre convenance (page 199)
50 g de mélasse de grenades ou de dattes	1 l de bouillon de bœuf

Dans une grande casserole ou une cocotte, faites suer les saucisses jusqu'à ce qu'elles rendent leur jus puis mettez-les dans un saladier, en réservant la graisse dans la casserole. Ajoutez-y l'huile d'olive, puis faites-y cuire l'oignon, l'ail et l'aubergine pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le tout ait une belle couleur dorée. Ajoutez le reste des ingrédients, ainsi que les saucisses cuites et laissez frémir pendant 1 heure 30 environ, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

+ Note de la cuisinière : La mélasse de grenades ou de dattes apporte une saveur riche, sombre et fruitée à ce plat, mais si vous avez du mal à en trouver, utilisez de la mélasse traditionnelle.

Agneau mariné, miel, citron et piments de dragon

Le chevreau avait été rôti avec du miel et du citron. Il était accompagné de feuilles de vigne farcies, d'un mélange de raisins secs, d'oignons, de champignons et de piments de dragon torrides. «Je n'ai pas faim», déclara-t-elle. [...] Au bout de quelque temps, la faim ébranla sa résolution, et elle s'assit pour manger. UN FESTIN POUR LES CORBEAUX

Pour 2 à 4 personnes + Macération: 4 heures 30 minutes
Cuisson: 10 minutes



Jus d'1 citron	2 cuillerées à soupe de miel, et un peu
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive	plus pour la présentation
½ cuillerée à café de paprika fumé	250 à 375 g d'agneau, coupé en cubes
½ cuillerée à café de piments de dragon séchés (page 199), ou à votre convenance	

La plupart des paysages dorniens conviennent mieux à l'élevage qu'à l'agriculture et, par conséquent, l'agneau et la chèvre sont des plats populaires. Ce plat est typique de Dorne, avec des saveurs de miel, des morceaux de citron qui fondent sur la langue, peu à peu remplacés par le piquant du piment. Les feuilles de vigne farcies (page 208) feront un accompagnement parfait.

Mélangez bien le jus de citron, l'huile, le paprika, les piments et le miel dans un saladier. Ajoutez l'agneau et laissez mariner au moins 4 heures.

Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7) et enfilez les cubes d'agneau sur des piques à brochette, en laissant un tout petit espace entre chaque. Faites cuire les brochettes au four pendant 4 minutes puis retournez-les et laissez-les cuire à nouveau pendant 4 minutes. L'extérieur de l'agneau doit être brun foncé et l'intérieur doit rester rosé.

Versez un peu de miel sur les brochettes. Si vous le souhaitez, mettez-les juste quelques instants au gril pour faire légèrement caraméliser le miel. Faites attention à ne pas trop cuire l'agneau. Disposez les brochettes sur un plat et servez.

+ Note de la cuisinière : L'agneau peut être cher, mais si vous faites l'effort de préparer ce plat, ne lésinez pas sur la qualité. Une bonne viande restera délicieusement tendre après cuisson. Pensez à servir les brochettes sur un lit de riz complet ou pilaf.

Kumquats confits au sucre

Pour 2 tasses + Préparation: 5 minutes + Cuisson: 15 minutes

Les kumquats font partie des plus petits agrumes et, comme ils poussent sur des arbres, ils peuvent être transportés à travers le Déroit et occuper une place de choix dans les bosquets des Jardins aquatiques. Vous pouvez manger les kumquats tels quels, mais une fois cuits, ils acquièrent une douceur décadente. Leur préparation facile vous permet d'élaborer de merveilleux petits desserts, servis seuls ou avec de la crème glacée. Vous pouvez également les utiliser en garniture ou comme petite touche de fraîcheur entre deux plats.

250 g de kumquats (1 tasse environ),

coupés en 2 ou en 4,

vidés de leurs graines

38 cl d'eau

50 g de sucre

60 ml de miel

1 bâton de cannelle

Graines de ½ gousse de vanille

Mélangez tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne et réglez le feu à moyen. Faites frémir le mélange et laissez cuire durant 15 minutes, jusqu'à ce que les kumquats soient translucides. Vous pouvez alors soit les laisser refroidir légèrement, soit les servir chauds, ou en mettre quelques cuillerées dans un bocal pour les conserver. Vous pouvez ainsi les garder jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur.





Figues farcies aux noix

Pour 14 figues farcies + Temps de repos: 4 à 12 heures

Cuisson: 30 minutes

Le thé et les figues sont communs à de nombreuses cultures méditerranéennes et ils remplissent merveilleusement bien leur rôle dans ce plat éclectique et mordant. La douceur des figues s'associe à la texture craquante des noix au miel, alors que le thé et les épices se marient pour donner un sirop à la saveur unique. Le résultat est remarquablement simple et élégant, c'est un petit dessert qui ravirait même le plus difficile palais d'orient.

2 sachets de thé (utilisez du thé noir comme du Darjeeling ou de l'Assam)	1 cuillerée à soupe de graines de coriandre
50 cl d'eau bouillante	2 feuilles de laurier, plus quelques-unes pour la garniture (facultatif)
14 figues séchées, encore rebondies, avec les tiges	120 g de noix grossièrement hachées – vous pouvez utiliser des noisettes, des pistaches ou des amandes
8 cl de miel, plus 2 cuillerées à soupe	
1 bâton de cannelle	

Faites infuser les sachets de thé dans l'eau bouillante pendant 3 minutes environ. Mettez les figues dans un bol, versez le thé dessus et laissez reposer le mélange durant 4 heures à température ambiante, ou 1 nuit au réfrigérateur.

Égouttez les figues en conservant le liquide, mettez-les dans une casserole la tige vers le haut et versez juste assez de thé dessus pour les recouvrir. Ajoutez le miel, le bâton de cannelle, la coriandre et les feuilles de laurier, puis portez le liquide à frémissement à feu moyen-faible. Laissez cuire les figues doucement pendant 15 minutes, puis laissez-les refroidir. (Si le sirop n'a pas épaissi pour prendre la consistance d'un sirop d'érable épais, retirez les figues et faites frémir le liquide seul jusqu'à ce qu'il ait la bonne consistance).

Mélangez les noix et les 2 cuillerées de miel restant et réservez. Une fois les figues suffisamment refroidies pour pouvoir être manipulées, découpez une fente dans chacune d'entre elles à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Glissez délicatement une petite cuillère de mélange aux noix dans chaque figue.

Au moment de servir, disposez les figues farcies sur un petit plat, tiges vers le haut. Versez un peu de sirop au thé dessus et dégustez!

Serpent aux amandes



Pour 6 à 8 personnes + Préparation: 1 heure + Cuisson: 20 minutes

Certains Dorniens sont connus pour adorer les serpents, et cette fascination a même déteint sur leurs créations culinaires et leur blason. Au lieu de traquer la vipère pour votre dîner, nous vous proposons cette version déjà domptée en guise de dessert. Les couches de pâte beurrée moelleuses fondent en bouche, laissant la place à la saveur agréablement douce de la garniture aux noix. Servez-le avec un thé fort le matin ou l'après-midi, ou bien en dessert.

Préchauffez votre four à 180 °C (th.6). Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé.

À l'aide de votre robot ménager, mélangez les noix entières avec 60 g de beurre fondu (4 cuillerées à soupe), le sucre, le miel, la cannelle et la cardamone. Mixez jusqu'à ce que les noix soient réduites en poudre fine et que le mélange soit

Pour la pâte fourrée:

130 g de noix entières, comme
des amandes, des noisettes
ou des pistaches
50 g de sucre glace
6 cl de miel

100 g de beurre doux fondu
1 cuillerée à café de cannelle en poudre
½ cuillerée à café de cardamome en poudre
13 feuilles de pâte filo

Pour le sirop:

125 ml de miel
Le zeste râpé d'1 orange
1/8 de cuillerée à café de piment
en poudre (facultatif)
2 clous de girofle entiers

1 cuillerée à soupe d'eau de rose
ou d'eau de fleur d'oranger
30 g d'amandes effilées

légèrement collant et pétrissable. Formez alors de petits boudins d'environ 12 cm de long et 1 cm d'épaisseur. Réfrigérez-les le temps de préparer la pâte.

Étalez délicatement 3 feuilles de pâte filo afin que leurs extrémités se chevauchent sur environ 2 cm puis scellez les bords à l'aide du beurre fondu. Badigeonnez toute la surface avec du beurre puis ajoutez les feuilles suivantes par-dessus, en les badigeonnant de beurre à chaque fois, jusqu'à avoir 4 couches de pâte (chaque couche étant composée de 3 feuilles mises bout à bout). Gardez la dernière feuille de pâte pour faire d'éventuels raccords.

Prenez les boudins de garniture et alignez-les contre le plus long bord du rectangle en pâte filo. Vous aurez peut-être besoin de les étirer un peu pour bien occuper toute la surface. Laissez juste un petit espace au bout, qui sera la tête du serpent. Ensuite, commencez à enrouler la pâte autour des boudins, en badigeonnant de beurre fondu les endroits que vous trouverez un peu secs. Une fois que vous avez obtenu un long boudin entouré de pâte filo, enroulez-le très délicatement sur la feuille de cuisson préparée, les joints vers le bas. Cette étape n'est facile, la pâte peut se déchirer par endroits. Persévérez et restez patient. Vous pourrez réparer les déchirures avec la dernière feuille de pâte si vous le souhaitez. Badigeonnez de beurre le dessus du serpent.

Faites cuire pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus de la pâte prenne une belle couleur dorée.

Pendant ce temps, préparez le sirop. Mélangez dans une petite casserole le miel, le zeste d'orange, le piment et les clous de girofle. Portez à feu moyen jusqu'à ce que le miel soit liquide, puis éteignez le feu et ajoutez l'eau de rose. Laissez refroidir le sirop jusqu'à la fin de la cuisson du serpent.

Badigeonnez le serpent cuit avec le sirop. Prenez les 2 clous de girofle dans le sirop et plantez-les dans la tête du serpent pour faire les yeux. Une fois tout le sirop utilisé, parsemez les amandes effilées sur le serpent et servez pendant qu'il est encore chaud.

✦ *Note de la cuisinière:* Vous trouverez l'eau de rose et l'eau de fleur d'oranger dans la plupart des épicerie vendant des produits internationaux, généralement dans les rayons asiatiques ou indiens. Elles apportent toutes deux une saveur incroyable aux recettes. Vous pouvez également en ajouter quelques gouttes dans un bol d'eau et y tremper vos doigts avant le repas.

Petites tartelettes médiévales à la crème

« Si tu n'avais pas mangé autant de petits gâteaux à la crème, tu n'aurais pas rêvé de telles choses. Les nourritures riches ne conviennent pas aux jeunes filles, qui changent trop souvent d'humeur », déclara Mestre Toman.

« Je déteste Mestre Toman », dit Teora. Puis elle déguerpit, laissant sa mère seule à table s'excuser pour elle. THE WINDS OF WINTER

Pour environ 4 douzaines de tartelettes + Préparation: 20 minutes

Cuisson: 5 minutes + Garniture: 20 minutes

Issues d'une recette d'un livre de cuisine allemand du XVI^e siècle, ces tartelettes sont remplies d'ingrédients exotiques comme la cardamone et le safran, reflétant à merveille le contenu des placards à épices dorniens. En raison de leur goût légèrement piquant et pas trop sucré, elles sont terriblement addictives. Le trait d'eau de rose est si subtil qu'il arrondit toutes les autres saveurs, quant à la décoration des tartelettes, elle les rend totalement irrésistibles.



Pour la pâte :

300 g de farine

200 g de sucre

60 g de beurre doux froid

1 pincée de safran ou 1 goutte

de colorant alimentaire jaune

6 cl d'eau chaude

Pour la garniture :

4 œufs

50 cl de crème fraîche épaisse

1 pincée de cardamone en poudre

1 pincée de cannelle en poudre

60 g de beurre doux

1 cuillerée à café d'eau de rose

2 cuillerées à soupe de sucre glace

pour décorer

Éclats de pistaches, citrons confits, etc.

pour décorer

Préchauffez votre four à 180 °C (th.6).

Pour les fonds de tarte: mélangez la farine et le sucre, ajoutez-y le beurre râpé ou coupé en petits morceaux et mélangez jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à crumble. Faites infuser le safran pendant 5 minutes dans l'eau chaude, jusqu'à ce que celle-ci devienne bien jaune (ou versez le colorant dans l'eau si vous en utilisez). Ajoutez petit à petit l'eau au mélange, jusqu'à obtenir une bonne quantité de pâte. Étalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 5 mm et utilisez un emporte-pièce pour y faire des ronds de 5 cm. Garnissez un moule à muffins avec les ronds et faites-les cuire pendant 5 minutes. Démoulez-les avec précaution et laissez-les refroidir.

Pour la garniture: dans une casserole à feu moyen-faible, mélangez 1 œuf et la crème. Portez le mélange juste sous le point d'ébullition puis retirez du feu. Fouettez dans un saladier les 3 œufs restants et tout en mélangeant vigoureusement, ajoutez-y progressivement 1 tasse de la crème chaude; cela tempère les œufs et leur évite de cuire. Versez ce mélange dans la casserole et allumez le feu à moyen-faible. Ajoutez la cardamone, la cannelle, le beurre et l'eau de rose et mélangez constamment pendant 7 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Une fois qu'il prend l'aspect d'une crème dessert lisse, laissez-le refroidir.

Garnissez les fonds de tarte avec ce mélange à l'aide d'une cuillère, saupoudrez-les de sucre glace et posez sur le dessus la décoration de votre choix. Vous pouvez conserver les tartelettes plusieurs jours au réfrigérateur, mais elles sont meilleures fraîches. Servez-les à température ambiante, ou même légèrement chaudes.

Granité d'orange sanguine

Pour 2 personnes + Préparation : 5 minutes
Réfrigération : 4 heures + Mise en forme : 20 minutes

Rien ne rivalise avec un dessert glacé les jours de grande chaleur. Les oranges sanguines se trouvent en abondance dans les Jardins aquatiques et les habitants de Dorne les cuisinent souvent. Ce granité, ou glace râpée, est un en-cas rafraîchissant très sucré, avec une petite pointe épicée.

5 grosses oranges sanguines pressées
6 cl de sirop d'agave ou de miel
125 ml d'eau
1 pincée de cannelle en poudre

1 pincée de maniguette ou de poivre noir
Quelques feuilles de menthe pour
la garniture

Mélangez les ingrédients dans une petite casserole et faites chauffer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le sirop soit bien incorporé. Versez le liquide dans un bol peu profond et mettez-le au moins 4 heures au congélateur, pour qu'il soit bien pris. Une fois le mélange congelé, râpez-le avec une râpe en acier, vous obtiendrez une belle pile de glace. Servez dans des verres froids, avec quelques feuilles de menthe pour décorer.



Sekanjabin

Pour environ 20 verres + Préparation : 5 minutes

Réfrigération : 1 heure



C'est une boisson incroyablement rafraîchissante et polyvalente. Elle trouve ses origines dans la cuisine persique, où elle était consommée pour se désaltérer sous un climat désertique. Elle est presque transparente et subtilement parfumée, par la douceur du sucre et la légère acidité piquante du vinaigre. Cette boisson désaltérante pourrait parfaitement arriver à Dorne après avoir traversé le Détroit.

Mélangez dans une casserole le vinaigre, l'eau, le sucre et le parfum de votre choix et portez à ébullition pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le sucre soit dissout. À l'aide d'une écumoire (recouverte d'un tissu fin pour les ingrédients les plus petits),

Pour le concentré :

25 cl de vinaigre (de vin rouge, de vin blanc, de cidre, de champagne, à votre convenance)	125 ml d'eau 400 g de sucre
--	--------------------------------

Pour parfumer (facultatif) :

Pétales de fleurs comestibles comme de la rose, de la bourrache ou de la camomille	Épices comme de la cannelle, de la cardamome, de la vanille ou des piments de dragon
Herbes aromatiques comme du romarin, de la menthe, du thym ou de la sauge	Fruits (baies, fruits à noyau, pommes, grenades, citrons, etc.)
	Autres aliments : thé, dés de concombre

filtrez le sirop dans un contenant propre et gardez-le au réfrigérateur. Pour préparer la boisson, mélangez 1 dose de sirop avec 5 doses d'eau environ.

L'aspect le plus remarquable de cette recette est sa fantastique polyvalence. Les ingrédients de base sont les mêmes et, ensuite, vous composez en fonction de vos goûts. Certains ingrédients comme les fleurs, les herbes et les épices parfumeront davantage la boisson si vous les ajoutez en début de cuisson, alors que d'autres, comme les fruits et les concombres, doivent infuser dans un pichet rempli de sekan-jabin. Les petits pétales de fleurs seront du plus bel effet s'ils flottent à la surface d'un pichet transparent !

Le nombre de parfums à ajouter dépend des ingrédients utilisés et de la saveur souhaitée. Faites différents essais en associant divers ingrédients jusqu'à obtenir votre propre recette idéale.



Brandevin

Les serviteurs avaient commencé à circuler parmi les invités pendant que le sénéchal parlait, remplissant les coupes avec les carafes qu'ils tenaient. Le vin était un brandevin de Dorne, noir comme le sang et doux comme la vengeance. LES DRAGONS DE MEEREEN

Pour une bouteille de 75 cl + Préparation: 30 minutes

Maturation: 1 jour

Les Dorniens font peu de choses sans enthousiasme et boire en fait partie. Ce brandevin ressemble un peu à du porto, du vin additionné de brandy. Cette recette partiellement historique, même si elle ne ressemble pas à un vrai porto, n'est rien de plus qu'un vin plus alcoolisé et agrémenté de saveurs épicées. Il n'est pas aussi aigre que certains breuvages millésimés de Dorne, mais c'est un vin doux et goûteux, sucré et lourd, à la saveur légèrement piquante, comme le prince Doran l'apprécie.

Pour le mélange d'épices:

110 g de bâtons de cannelle écrasés	45 g de poivre long
110 g de gingembre en poudre	30 g de clous de girofle entiers
45 g de maniguette (ou de poivre noir du moulin)	30 g de graines de cumin
	30 g de galanga en poudre

Pour le vin fort:

43 cl de vin rouge (voir la Note de la cuisinière)	90 g de sucre complet ou de miel
	25 cl de brandy

Commencez par mélanger toutes les épices. Ce mélange convient pour environ 4 bouteilles de brandevin, vous n'aurez donc besoin d'utiliser que $\frac{1}{4}$ du mélange épicé. Réservez-le et stockez le reste dans un contenant hermétique.

Versez le vin dans une casserole et ajoutez le sucre. Faites chauffer à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Réduisez le feu au minimum et ajoutez le mélange d'épices que vous avez prélevé. Faites encore cuire le vin pendant

10 à 15 minutes, puis laissez-le refroidir. Filtrez dans une bouteille en vous aidant d'un torchon fin ou d'un filtre à café, puis remplissez le reste de la bouteille de brandy. Rebouchez-la et laissez reposer le brandevin pendant au moins 1 journée avant de le goûter.

✦ *Note de la cuisinière*: La plupart des vins rouges conviennent à cette recette, mais je préfère le cabernet-sauvignon. Étant donné que vous ajoutez de nombreux ingrédients parfumés, il n'est pas nécessaire de prendre du très bon vin ni du très bon brandy. De même, il se peut que vous ayez du mal à trouver certaines épices, mais cela vaut vraiment la peine de les chercher. Cependant, vous pouvez remplacer le poivre long par du poivre noir et le galanga par du gingembre.

Organiser un festin médiéval

La cuisine, la nourriture et la boisson sont étroitement liés à la mémoire proustienne et leurs expériences gravées à jamais dans nos mémoires. Lors de l'organisation d'un tel festin, il est impératif de ne pas prendre en compte que la nourriture, il faut aussi créer l'atmosphère qui va avec. Le service des plats, l'éclairage, les couverts, la décoration de la table, les boissons et l'état d'esprit général influenceront sur la façon dont votre famille et vos amis apprécieront les plats. Même si vous avez préparé un authentique plat de Westeros sur votre toute nouvelle gazinière dans votre cuisine ultramoderne, une fois vos invités assis et le plat servi, vous pouvez transporter chacun d'eux dans la décadence de Port-Réal, le confort des salles de réception de Winterfell ou l'opulence de la villa du magistrat de Pentos.

Faites votre possible pour accorder le décor de votre table à vos plats. Du lin rêche et de la fourrure évoquent la vie dans le Nord, alors que de la soie douce et brillante fera davantage penser à Port-Réal. Le choix de la nappe est le moyen le plus simple de vous immerger dans le décor – rouge pour un repas dans la maison Lannister, grise si vous voulez évoquer la maison Stark, des tissus épais et décorés pour emporter vos convives dans le détroit, du noir mat pour dîner avec la Garde de Nuit. De même, les accessoires – bois de cerf, bols en argent, feuilles séchées, branches de pin, fruits exotiques et fleurs – ajoutent une touche indispensable au repas. Enfin, n'oubliez pas les bougies. Beaux et authentiques, les chandeliers créent une atmosphère particulière.

Le service des plats et le choix de la place des invités devraient idéalement refléter l'endroit dans lequel vous souhaitez transporter vos convives. Évitez les éléments trop modernes, choisissez plutôt des plats en terre cuite, des bols en bois tourné et des couverts martelés. À la place des verres reçus en cadeau de mariage, prenez de lourdes chopes d'étain et des verres fins et soufflés à la bouche. La précision historique n'est pas si importante, il faut créer une atmosphère qui corresponde à l'esthétique du *Trône de Fer*. En tant que consommateurs modernes, nous sommes tellement habitués à certaines convenances qu'un fait mineur comme l'utilisation d'un seul verre pour le vin et l'eau changera notre perception culinaire quotidienne.

Les magasins d'occasion peuvent fournir à peu de frais les accessoires nécessaires à la création d'une table à Westeros; vous y trouverez de la vaisselle, des éléments de décoration, des centres de table, des couteaux. Faites également un tour dans votre grenier poussiéreux ou tout au fond de votre armoire à vaisselle, vous pourriez y découvrir des trésors oubliés.

Index des recettes

Petits déjeuners

Petit déjeuner au Mur 15
Petit déjeuner à Winterfell 53
Petit déjeuner à Port-Réal 119
Petit déjeuner à Dorne 201
Petit déjeuner à Meereen 173

Pains et brioches

Gâteaux aux pommes 16
Petits pains aux raisins secs, pignons
et pommes 21
Pain blanc croustillant 25
Galette d'avoine 55
Pain noir 85
Pains d'épice 114
Petits pains d'avoine 125
Galette de pain 203
Biscuits et bacon 175
Galette de pain épicée 223

Salades et accompagnements

Salade de Château Noir 27
Purée de pois 38
Oignons grillés en sauce 62
Betteraves beurrées 65
Navets au beurre 68
Friture de poissons panés 120
Beignets de maïs doux 123
Petits légumes aux pacanes 133
Salade de Sansa 135

Carottes au beurre 137
Flageolets aux lardons 149
Purée de pois chiches 207
Feuilles de vignes farcies 208
Sauterelles au miel 177
Pois chiches rôtis 221

Soupes et ragoûts

Mouton mitonné dans une soupe
de bière et d'oignons 29
Soupe de haricots au lard 31
Bouillon de poireaux 87
Potée des Îles Sœurs 90
Bouillon de palourdes et d'algues 92
Ragoût de lapin 94
Soupe onctueuse de champignons
et d'escargots 127
Soupe onctueuse au potiron 131
«Brun» 152
Soupe de betteraves 179
Soupe œuf-citron 227
Ragoût de lentilles aux épices 230

Tourtes et quiches

Tourte au porc 35
Tourte bœuf et jambon 71
Croûtes au poisson 140
Tourte au fromage et à l'oignon 143
Tourte au pigeon 147

Plats principaux

- Carré d'agneau 42
- Auroch rôti avec des poireaux 75
- Poulet au miel 77
- Truite au lard 98
- Cailles noyées au beurre 154
- Truite aux amandes pilées 156
- Sanglier rôti 157
- Serpent dornien et sa sauce piquante 210
- Canard au citron 212
- Œufs et saucisses épicées 219
- Piments verts farcis au fromage 225
- Crevettes épicées 229
- Agneau mariné, miel, citron et piments de dragon 231

Boissons

- Vin chaud 48
- Lait glacé au miel 169
- Citronnade sucrée 215
- Eau-de-vie de poire de Tyrosh 191
- Boisson verte glacée à la menthe 193
- Vin sucré au miel 196
- Sekanjabin 242
- Brandevin 245

Desserts

- Myrtilles rafraîchies nappées de crème onctueuse 44
- Velouté de fruits glacé 59
- Pommes au four 80
- Tartelettes d'Arya 100
- Tartes aux myrtilles 104
- Poires pochées au vin 107
- Cygnés à la crème 111
- Pains d'épice 114
- Pêches au miel 159
- Tartes à l'abricot 162
- Gâteaux au citron 165
- Doigts d'épices de Tyrosh 182
- Gâteaux d'hiver 186
- Kumquats confits au sucre 233
- Figues farcies aux noix 235
- Serpent aux amandes 236
- Petites tartelettes médiévales à la crème 239
- Granité d'orange sanguine 241

Menus

Dîner à Port-Réal

Pain blanc croustillant, Petits légumes aux pacanes, Carottes au beurre, Flageolets aux lardons, Sanglier rôti.

Dîner avec la Garde de Nuit

Carré d'agneau, Navets au beurre, Salade de Château Noir, Myrtilles rafraîchies nappées de crème onctueuse.

Dîner à Vivesaigues

Truite au lard, Petits légumes aux pacanes, Purée de pois, Pain blanc croustillant.

Banquet à Winterfell

Auroch rôti avec des poireaux, Sanglier rôti, Velouté de fruits glacé, Galettes d'avoine, Navets au beurre, Pommes au four, Tartes aux myrtilles, Poires pochées au vin, fromage blanc, Vin chaud, bière d'automne fraîche.

Banquet de tournoi à Port-Réal

Auroch rôti avec des poireaux, Pain blanc croustillant, Salade de Sansa, Tourte au pigeon, Pommes au four, Gâteaux au citron moderne.

Somptueux festin à Pont-l'Amer

Poires pochées au vin, Friture de poissons panés, Pain noir, Navets médiévaux garnis, Cygnes à la crème, Gâteaux au citron, Pains d'épice.

Mariage à Port-Réal

Soupe onctueuse de champignons et d'escargots, Tourte au porc, Beignets de maïs doux, Petits pains d'avoine, Truite aux amandes pilées, Tourte au fromage et à l'oignon, Croûtes au poisson, Tourte au pigeon, Vin chaud.

Remerciements

Tout d'abord, nous souhaitons principalement remercier George R.R. Martin, sans qui ce livre de recettes n'aurait bien évidemment jamais vu le jour. Son monde est devenu le nôtre il y a des années grâce à ses livres, et il nous a permis d'explorer les merveilles de la cuisine médiévale. Nous ne pouvions imaginer dans nos rêves les plus fous que de notre aventure culinaire naîtrait ce livre. Merci pour tout. Le monde comporte son lot de bons vivants, nous cuisinerons tout ce que vous aimez tant que vous ne tuerez pas trop de personnages principaux...

Nous souhaitons également remercier un grand nombre de personnes :

Nos meilleurs amis, qui ont supporté de nous voir monopoliser la cuisine pendant des mois, qui ont fait preuve de patience lorsque nous photographions leurs plats en train de refroidir et qui ont eu suffisamment d'appétit pour que nous ne nous noyions pas dans les tonnes de nourriture préparée.

Perceval, prince parmi les chats, qui n'a pas manqué de goûter tout ce qui sortait de la cuisine pour en vérifier la qualité.

Nos parents, qui non seulement ont cru en nous mais qui nous ont également prêté leurs plats, couverts en argent, animaux empaillés et arrière-cours pour y allumer des feux sauvages et hasardeux.

Nos complices sur le terrain, qui n'ont eu peur de rien et qui ont livré des paniers de délicieux ingrédients à George R.R. Martin lors des séances de dédicace de son livre, bravant la foule, les transports publics et les crotales morts pour la bonne cause.

La formidable équipe de Random House, qui a cru en notre projet et qui nous a aidées de manière inestimable durant toute la phase de publication.

Les fans loyaux de notre blog, dont l'enthousiasme et la bonne humeur nous ont poussées à essayer de nouveaux plats de Westeros, au-delà de ce que nous aurions cuisiné par nous-mêmes.

Nous souhaitons enfin remercier les Vikings pour l'hydromel, les Mésopotamiens pour la bière et ce retour de dingue en pays celte où nous avons mangé des pommes gâtées, vu des choses incroyables et décidé de fabriquer du cidre...

Remerciements de la 2^e édition

J'ai une tolérance plutôt non dornienne en ce qui concerne les épices, et je me suis énormément fiée à mes amis et à ma famille qui m'ont aidée à tester et à ajuster ces recettes. Je les en remercie chaleureusement !

Je remercie également George R. R. Martin qui a su aiguïser nos appétits et m'inspirer pour ces nouvelles aventures culinaires. Il est *entièrement* responsable du surplus d'épices dans ma cuisine...

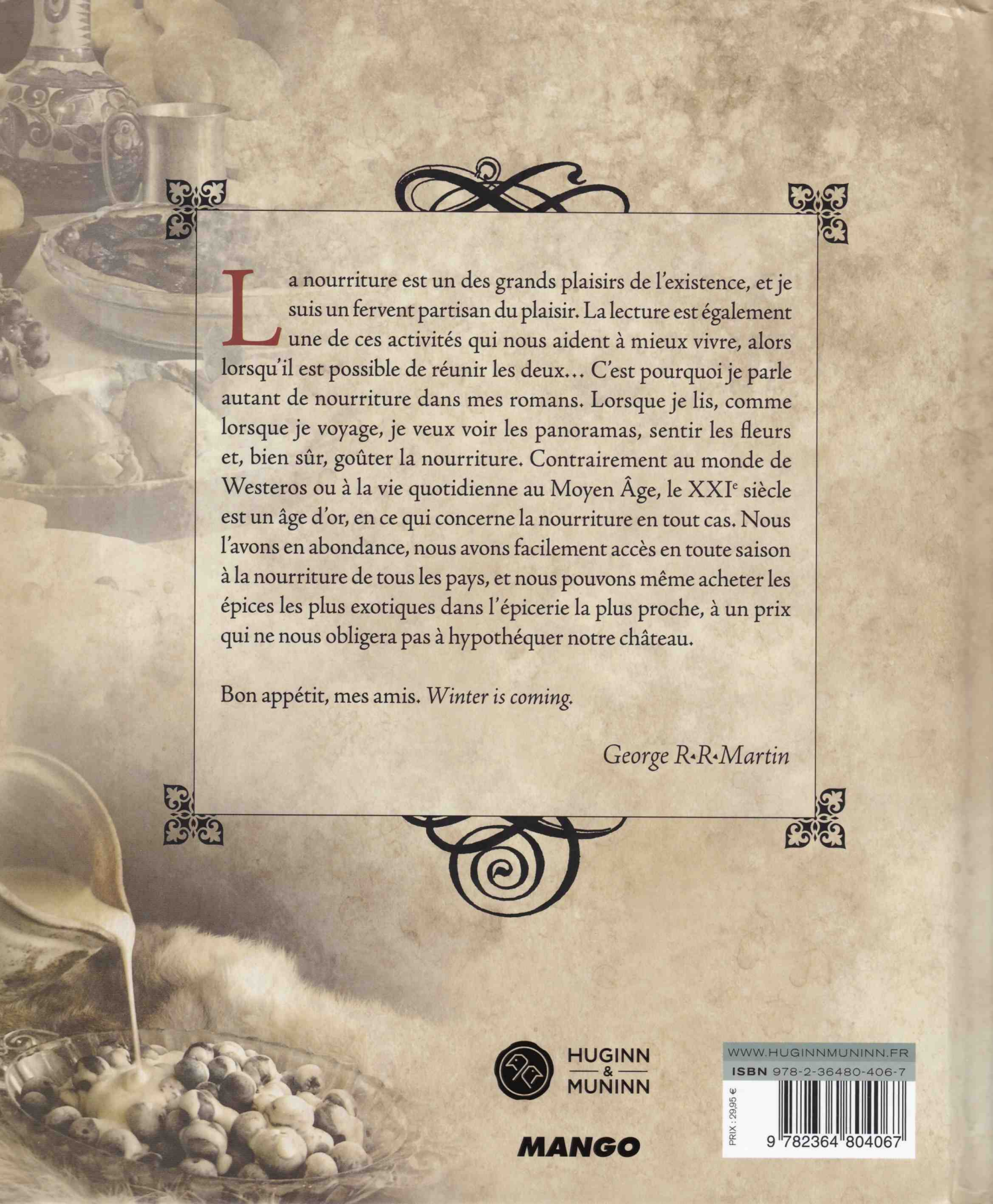
À propos des auteures

Chelsea et Sariann sont les deux auteures d'*Inn at the Crossroads*, célèbre blog culinaire basé sur la saga du *Trône de Fer*. Toutes deux immenses fans de fantasy, elles ont apporté un mélange unique de talent artistique, connaissances historiques et passion de la cuisine.

Chelsea a grandi dans un quartier rural de New York, entourée de vaches et de petites fermes. Cependant, son amour pour la cuisine s'est réellement déclaré lors d'une année passée en Turquie, où elle s'est découverte une passion pour la cuisine et l'histoire, tout en étudiant un cursus d'histoire classique. Artiste de longue date et fan de fantasy, elle adore les langues étrangères, les chasses au trésor et tout ce qui est aromatisé au miel. Elle vit actuellement avec son mari dans une ancienne demeure du Vermont avec un vieux chien de chasse et un chat Manx plutôt grassouillet.

Sariann a trouvé sa voie en cuisine aux côtés de sa mère et de ses grands-mères. Après une enfance passée dans une ferme de Nouvelle-Angleterre, elle s'est inscrite à l'université du Vermont, où elle a passé un peu de temps à travailler dans une exploitation laitière et où elle est devenue une adepte de l'approvisionnement en nourriture locale et de mouvements créés par les petites exploitations. Passionnée par l'histoire culturelle britannique, elle adore réinventer des mets basiques traditionnels et raviver l'amour de plats depuis longtemps oubliés.

www.innatthecrossroads.com



La nourriture est un des grands plaisirs de l'existence, et je suis un fervent partisan du plaisir. La lecture est également une de ces activités qui nous aident à mieux vivre, alors lorsqu'il est possible de réunir les deux... C'est pourquoi je parle autant de nourriture dans mes romans. Lorsque je lis, comme lorsque je voyage, je veux voir les panoramas, sentir les fleurs et, bien sûr, goûter la nourriture. Contrairement au monde de Westeros ou à la vie quotidienne au Moyen Âge, le XXI^e siècle est un âge d'or, en ce qui concerne la nourriture en tout cas. Nous l'avons en abondance, nous avons facilement accès en toute saison à la nourriture de tous les pays, et nous pouvons même acheter les épices les plus exotiques dans l'épicerie la plus proche, à un prix qui ne nous obligera pas à hypothéquer notre château.

Bon appétit, mes amis. *Winter is coming.*

George R.R. Martin



HUGINN
&
MUNINN

MANGO

WWW.HUGINNMUNINN.FR

ISBN 978-2-36480-406-7

PRIX : 29,95 €



9 782364 804067