



Patina versatilis vice culci

Ingrédients

- 200 g de cerneaux de noix
- 100 g de noisettes
- 2 cuillères à soupe de miel
- 20 cl de lait
- 2 œufs
- 1 cuillère à café d'huile

Matériel

- 2 saladiers
- 1 cuillère à soupe
- 1 verre mesureur
- 1 torchon propre + 1 maillet
- 1 plat à four
- 1 moule à soufflé
- 1 plat de service
- 1 balance

Technique

- Faire chauffer le four.
- Mettre les cerneaux de noix et les noisettes dans le plat et enfourner pendant 10 à 15 minutes : ils prennent couleur et deviennent craquants.
- Les sortir et les piler dans le torchon avec le maillet.
- Dans le saladier, mélanger le lait, le miel, l'huile, les œufs. Ajouter les noix et les noisettes pilées.
- Graisser le moule à soufflé puis y verser la préparation.

- Mettre au four et laisser cuire pendant 30 à 40 minutes. La surface est dorée en fin de cuisson.
- Le versatilis est obtenu en retournant la patina sur le plat de service.

Truc du chef

- On peut frotter les fruits secs (après leur passage dans le four) dans un linge pour enlever leur peau.
- On peut remplacer les noix par des amandes et les noisettes par des pignons de pin.

Suggestions

- On peut ajouter 3 gouttes de garum (= nuoc-nam) dilué dans 10cl de lait pour épicer la préparation.
- Le garum était utilisé dans une majorité de plats romains. Il correspond tant par la fabrication que par le goût au nuoc-nam. Un peu de poivre donne une note intéressante avec le sucré.