

 Mis en ligne par Arrête Ton Char !,  le 28 août 2015 (dernière m.a.j. : 31 octobre 2018)

Le blog anglais, spécialisé dans la publication de recettes romaines antiques, nous propose de cuisiner un “porridge punique”. La recette est inspirée de celle que l’on peut lire chez Caton :

“For Punic Porridge; soak 1lb of groats in water until soft. When soft, pour into a clean bowl and add 3lbs of cheese, 1/2 lb of honey and one egg. Mix everything, and place it in a new pot.”

- Caton, de agricultura, 85

Retrouver la recette sur passthegarum.co.uk