

Apothemum

1 HISTOIRE

Apothemum se traduit littéralement : « après le bain ». Il s'agit d'un entremets que les Romains aimaient à déguster à la sortie des thermes. Popularisé par le cuisinier Marcus Gavius Apicius dans son ouvrage De Re Coquinaria.

Il peut être vu comme l'un des ancêtres de la semoule au lait actuelle.

La recette originale préconisait de faire bouillir dans de l'eau de la semoule, laquelle était agrémentée d'amandes, de pignons de pin et de raisins secs. Par la suite, l'eau fut parfois remplacée par du lait afin de garantir une consistance plus crémeuse.

2 LA RECETTE D'APICIUS

Apothemum sic facies : alicam elixa nucleis et amygdalis depilatis et in aqua infusis et lotis ex creta argentaria, ut ad candorem pariter perducantur. cui ammiscebis uvam passam, caroenum vel passum, desuper « piper » concontractum asparges et in boletari inferes.

Tu vas faire un apothermum ainsi. Faire bouillir de la farine d'épeautre avec des pignons et des amandes épluchées, trempées dans l'eau et blanchies à la craie jusqu'à ce qu'elles soient blanches. Ajouter à ces ingrédients des raisins secs, du passum, saupoudrer de poivre écrasé et servir dans un plat.

Apicius, « De re coquinaria », Livre II

3 LA RECETTE ADAPTEE

3.1 LES INGREDIENTS

- Quelques pignons de pin
- 250 g d'amandes épluchées ou en poudre
- ½ litre de lait
- 120 g de semoule de blé fine
- 1 poignée de raisins secs

- 1 cuillère à soupe de garum (Nuoc Nam) (facultatif)
- 100 g ou 3 cuillères à soupe de miel
- ½ verre de Passum (remplacé par du vin paillé ou du jus de pommes)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

3.2 LES ETAPES

1. Mets les pignons de pin et les amandes dans un bol, et, à l'aide d'un pilon, réduit le tout en petits morceaux. Tu peux utiliser des amandes mondées (sans la peau), plus faciles à écraser, voire des amandes effilées.
2. Mets le lait dans une casserole. Ajoutes-y les amandes et les pignons, les raisins secs et l'huile d'olive. Fais bouillir le tout sur feu moyen à fort. Surveillance bien le lait pour éviter qu'il ne déborde pas.
3. Quand le lait est bouillant, baisse le feu, puis verse dans la casserole la semoule. Laisse cuire pendant environ 5 minutes en remuant constamment à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Ajoute le miel dans la semoule au lait, remue, puis verse le vin ou le jus de pomme. Continue à faire cuire pendant encore 5 minutes, en continuant de remuer.
5. Une fois la cuisson terminée, tu obtiens une semoule au lait épaisse et onctueuse. Laisse-la refroidir dans un joli bol avant de la déguster.
6. Tu peux décorer ton apothermum en parsemant quelques pignons de pin à la surface, voire en ajoutant une pincée de poivre.

