

# Globi

## 1 LA RECETTE ORIGINALE

---

Globos sic facito. Caseum cum alica ad eundem modum misceto.  
Inde quantos voles facere facito. In ahenum caldum unguen  
indito. Singulos aut binos coquito versatoque crebro duabus  
rudibus, coctos eximito, eos melle unguito, papaver infriato, ita  
ponito.

Pour faire des globi : mélangez pareillement du fromage avec du  
gruau. Faites-en autant de beignets que vous jugerez à propos.  
Versez de l'huile dans une chaudière bien chaude. Ne cuisez à la  
fois qu'un ou deux globi et retournez-les fréquemment avec deux  
baguettes. Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les et enduisez-les de miel,  
saupoudrez-les de graines de pavot et servez ainsi.

Caton l'Ancien, De Agricultura

Marcus Porcius Cato, dit Caton l'Ancien (Cato Maior) est un homme politique et un écrivain romain né en 234 av. J.-C. dans le municiple de Tusculum et mort en 149 av. J.-C. à Rome.

## 2 LA RECETTE READAPTEE

---

### 2.1 VARIANTE 1

Prenez 1 kg de fromage de campagne frais ; laissez-le égoutter pendant quelques heures.

Dans une terrine, mettez 4 cuillerées très pleines de la semoule la plus fine et sensiblement le même volume ou un peu plus de fromage ; salez légèrement. Faites-en une pâte que vous laisserez reposer une heure ; si elle est dure, assouplissez-la avec un peu d'eau.

Chauffez de l'huile d'olive et, à l'aide d'une petite cuillère, laissez tomber des beignets de la taille d'une noix dans la friture. Laissez-les dorer, puis égouttez-les et déposez-les sur un papier absorbant.

Pour déguster, roulez ces beignets dans du miel que vous aurez fait chauffer pour le liquéfier ; puis saupoudrez-les de 2 à 3 cuillères de graines de pavot légèrement grillées à sec dans une poêle et concassées au mortier pour leur permettre d'exhaler leur parfum.

## 2.2 VARIANTE 2 : BEIGNETS DE FROMAGE DE BREBIS AU MIEL ET GRAINES DE PAVOT

### 2.2.1 Ingrédients pour 4 personnes (quantités approximatives)

- Fromage frais ou brousse de brebis fraîche (40%mt) 250g
- Semoule fine 80g
- Eau salée 2dl
- Huile d'olive (ou de friture)
- Miel liquide ou liquéfié (tiède)
- Graines de pavot ou de sésame quelques pincées

### 2.2.2 La préparation

1. Disposer environ 200 g de fromage frais égoutté dans une terrine
2. Faire bouillir 2 dl d'eau légèrement salée
3. Verser en pluie 80 g de semoule de blé
4. Remuer énergiquement et laisser gonfler hors feu
5. Prélever la même quantité de semoule que de fromage frais
6. Amalgamer le mélange fromage et semoule
7. Laisser reposer 1 h
8. Faire frire
9. Saupoudrer e graines de pavot

## 2.3 VARIANTE 3

### 2.3.1 Les ingrédients

- 100 g. de farine d'épeautre
- 150 g. de fromage blanc à 40 % (ou de faisselle longuement égoutter dans une étamine)
- 50 g. de miel
- Huile
- Graines de sésame et/ou de pavot

### 2.3.2 La préparation

1. Dans un plat, mélanger le fromage blanc, la farine et une cuillère à soupe de miel.
2. Dans une casserole, faire chauffer de l'huile (1/4 de la casserole).

3. Façonner des boulettes avec la main. Les plonger deux à la fois dans l'huile. Les laisser dorer, les égoutter.
4. Enduire les globi de miel, les saupoudrer pour la moitié de graines de sésame, pour l'autre de pavot.

