

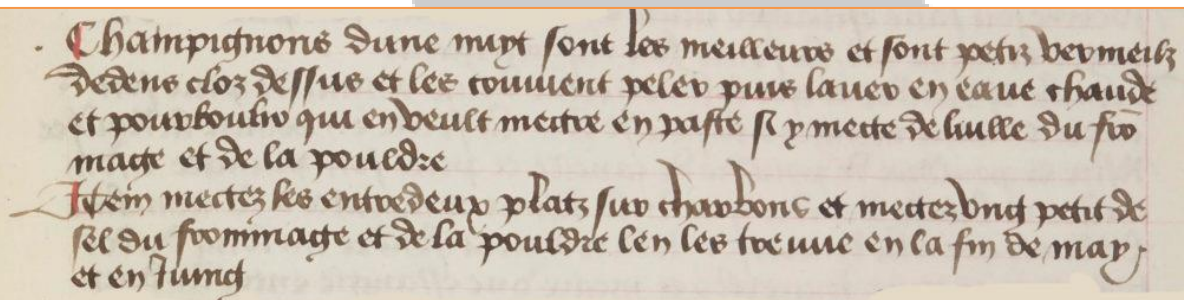
# Pastés de champignons

## 1 LA RECETTE D'ORIGINE

La recette d'origine provient du *Ménagier de Paris*. Il s'agit d'un livre manuscrit d'économie domestique et culinaire rédigé au *xiv<sup>e</sup>* siècle. Il est attribué à un bourgeois parisien. Il comprend des enseignements en matière de comportement social et sexuel, des recettes et des conseils pour la chasse et le jardinage. Son intérêt est autant historique et linguistique que culinaire. Ce dernier aspect a cependant été le plus souvent mis en valeur aux *xx<sup>e</sup>* et *xxi<sup>e</sup>* siècles ; il passe pour le plus grand traité culinaire français du Moyen Âge.

### 1.1 LA RECETTE :

Champignons d'une nuit sont les meilleurs, et sont petits et vermeils dedans, clos dessus: et les convient peler, puis laver en eau chaude et pourboulir; qui en veult mettre en pasté, si y mette de l'uille, du fromage et de la pouldre. Item, mettez-les entre deux plats sur charbons, et mettez un petit de sel, du fromage et de la pouldre. L'en les treuve en la fin de May et en Juin.



• Champignons d'une nuit sont les meilleurs et sont petits vermeils dedans clos dessus et les conviunt peler puis laver en eau chaude et pourboulir qui en veult mettre en pasté si y mette de l'uille du fromage et de la pouldre  
Item mettez les entre deux plats sur charbons et mettez un petit de sel du fromage et de la pouldre l'en les treuve en la fin de may et en Juin

## 2 INGREDIENTS

- 250 g pâte brisée
- 400 g champignons frais
- 50 g fromage râpé
- c. à soupe huile d'olive
- c. à café poudre fine<sup>1</sup> (cf. §4)
- 1 pincée sel

<sup>1</sup> La Poudre Fine d'après le *Ménagier de Paris* (XIV<sup>e</sup>) : Mélange d'épices et de sucre  
Voici notre proposition de préparation de la poudre fine qui est à conserver dans un récipient hermétique, et à l'abri de la lumière. Cette poudre est indispensable et très utilisée dans de nombreuses recettes médiévales.

- 1 pincée poivre noir

### 3 LA RECETTE PROPOSEE

---

1. Nettoyez les champignons et coupez-les en morceaux.
2. Faites cuire à feu moyen, jusqu'à évaporation de l'eau rendue par les champignons.
3. Saupoudrez de poudre fine, sel, poivre, et de fromage râpé. Laissez cuire quelques minutes.
4. Faites des ronds de pâte et étalez sur chacun un peu de votre préparation.
5. Fermez vos pastés en demi-lune, ou toute autre forme que vous choisirez.
6. Badigeonnez avec un jaune d'œuf mélangé à une goutte de lait. Parsemez d'un peu de fromage râpé.
7. Faites cuire 30 minutes à 180° C jusqu'à coloration dorée des pastés.
8. La pâte du pasté doit être fine et croustillante

### 4 RECETTE DE LA POUDRE FINE

---

- 2 càc cannelle en poudre
- 1 càc gingembre en poudre
- 4 clous de girofle
- 1 càc maniguette (ou du poivre noir en grain)
- 2 càc sucre roux

→ Broyez le tout au mortier jusqu'à l'obtention d'une poudre bien fine

Source : <https://recette-medievale.fr/>