



DESSERTS

Dattes farcies

INGRÉDIENTS

Dattes (au moins cinq par personne)
 Cerneaux de noix
 Pignons de pin
 Sel, poivre
 Miel



PRÉPARATION

Passer les cerneaux de noix et les pignons quelques minutes au four pour les griller. Les hacher grossièrement pour en remplir les dattes dénoyautées. Saler et poivrer très légèrement. Faire chauffer quelques cuillerées de miel ; lorsqu'il fond et commence à caraméliser, y tremper les dattes. Servir tiède sur une feuille de laurier, de figuier ou de vigne.

Le texte indique la possibilité de remplir les dattes de poivre... pour les plus aventureux.

Assiette en terre cuite (III^e siècle après J.-C.) provenant de l'atelier de poteries fouillé à La Boissière-Ecole.



TEXTE ORIGINAL

DULCIA DOMES+ICA : Palmulas vel dactilos excepto semine, nuce vel nucleis vel piper tritum infercies. Sale foris contingis, frigus in melle cocto et inferes.

De re coquinaria (n°296), IV^e siècle après J.-C. (?), **Marcus Gavius Apicius** (I^{er} siècle avant et I^{er} siècle après J.-C.).