

APOTHERMUM

L'APOTHERMUM (QUI SIGNIFIE « *APRÈS LE BAIN AUX THERMES* ») EST UN DESSERT À BASE DE **SEMOULE DE BLÉ DUR** QUE DÉGUSTAIENT LES ROMAINS APRÈS ÊTRE ALLÉS AUX **THERMES**.



INGREDIENTS

- 1 LITRE DE LAIT ENTIER
- 8 C. À SOUPE PLEINES DE SEMOULE DE BLÉ
- 3 C. À SOUPE DE MIEL LIQUIDE
- 2 CL D'HUILE D'OLIVE
- 2 C. À SOUPE DE VIN CUIT (*DEFRITUM* EN ROME ANTIQUE) OU DE JUS DE POMME SI VOUS VOULEZ REMPLACER LE VIN
- 1/2 C. À SOUPE DE SAUCE NUOC-MAM (SAUCE VIETNAMIENNE QUI REMPLACE LE *GARUM* ANTIQUE)
- 2 C. À SOUPE DE RAISINS
- 3 C. À SOUPE D'AMANDES EFFILÉES
- 2 C. À SOUPE DE PIGNONS DE PINS
- 1 PINCÉE DE POIVRE MOULU

PREPARATION

>> VERSER DANS UNE CASSEROLE LE LAIT ENTIER, AINSI QUE LE MIEL, L'HUILE D'OLIVE, LES RAISINS, LES PIGNONS ET LES AMANDES. AJOUTER UNE PINCÉE DE POIVRE ET QUELQUES GOUTTES DE NUOC-MAM. PORTER LE TOUT À ÉBULLITION.

>> INCORPORER LA SEMOULE DE BLÉ À LA PRÉPARATION, MÉLANGER ET BAISSER LE FEU. LAISSER CUIRE PENDANT 5 MINUTES SANS CESSER DE REMUER AFIN D'ÉVITER LES GRUMEUX.

>> AJOUTER LE VIN CUIT (OU LE JUS DE POMME) ET LAISSER CUIRE ENCORE 2 MINUTES. LE MÉLANGE DOIT ÊTRE CONSISTANT.

>> VERSER DANS DES RAMEQUINS OU DES PETITS BOLS ET LAISSER REFROIDIR.

>> SERVIR FROID, LE TOUT SAUPOUDRÉ D'UN SOUPÇON DE POIVRE ET AGRÉMENTÉ DE QUELQUES RAISINS.