

Recette médiévale

Les tourtes et tartines

On retrouve des recettes de **tartes** et de **tourtes** dans plusieurs livres de recettes comme dans le **Viandier** de Guillaume Tirel ou dans le **Registrum Coquine** de **1430** écrit par Jean de Bockenheim, cuisinier allemand du pape Martin V. Les tartes ou les tourtes s'adressent à toutes les classes sociales. Elles sont **faciles** à faire, se **conservent** bien et sont faciles à manger.

Pour un goûter idéal...

Il te faut :

Pain de campagne, aux céréales, ...

Du **fromage** frais à tartiner

Des **raisins** secs

Des **herbes aromatiques** (ciboulette, persil, menthe...)

Des **noix**

Des **fleurs** comestibles (pétales rose, fleur de bourrache, pétales de soucis, fleur de lavande, ...)

Un **couteau à pain**

Un **couteau**

Une paire de **ciseau** propre

Recette :

À l'aide des ciseaux, coupe la ciboulette en petit morceau.

Lave soigneusement les fleurs sans les abîmer ainsi que les herbes aromatiques.

Coupe le pain en grosses tranches pour que ta tartine ne se casse pas. A l'aide d'un couteau, étale généreusement le fromage frais sur la tranche.

Mets les ingrédients que tu veux sur le fromage. Chacun fait sa tartine selon ses gouts !



N'oublie pas ton verre d'hypocras pour un goûter encore plus rafraîchissant.