

Libum (Pain au miel sacrifié à Jupiter)

lo Saturnalia

Ingrédients

- 250 g de fromage frais (type ricotta)
- 125 g de farine
- 1 œuf
- 3 c. à soupe de miel



Préparation

- Mélangez le fromage frais avec la farine et l'œuf pour former une pâte.
- Façonnez en petits pains ronds.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 25-30 minutes.
- Arrosez de miel avant de servir.



Dulcia Domestica (Dattes farcies)

lo Saturnalia

Ingrédients

- 200 g de dattes
- 50 g de pignons de pin
- 2 c. à soupe de miel
- Une pincée de poivre (facultatif)



Préparation

- Dénoyotez les dattes et farcissez-les avec un mélange de pignons et de miel.
- Refermez les dattes, saupoudrez légèrement de poivre pour une touche authentique, et servez.



Placenta (Gâteau au fromage et au miel)

Ingrédients

- 200 g de ricotta
- 150 g de semoule de blé
- 100 g de miel
- Feuilles de laurier



Préparation

- Mélangez la ricotta, la semoule et le miel.
- Disposez dans un moule tapissé de feuilles de laurier.
- Faites cuire à 180°C pendant 30 minutes.



Mustacei (Biscuits au moût de raisin)

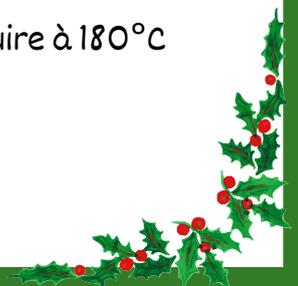
Ingrédients

- 300 g de farine
- 100 g de miel
- 100 ml de moût de raisin ou jus de raisin réduit
- Feuilles de laurier



Préparation

- Mélangez la farine, le miel et le moût pour obtenir une pâte.
- Façonnez des biscuits plats, placez-les sur des feuilles de laurier, et faites cuire à 180°C pendant 20 minutes.



Globi (Beignets au fromage et au miel)

Ingrédients

- 200 g de fromage frais
- 100 g de semoule
- 3 c. à soupe de miel
- Huile pour friture

Préparation

- Mélangez le fromage et la semoule, puis formez de petites boules.
- Faites frire jusqu'à dorure.
- Enrobez de miel avant de servir.



Savillum (Gâteau au miel et au fromage)

Ingrédients

- 250 g de ricotta
- 100 g de miel
- 100 g de farine
- 1 œuf
- Une pincée de graines de pavot

Préparation

- Mélangez tous les ingrédients pour former une pâte lisse.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.
- Saupoudrez de graines de pavot.



Puls Punica (Gruau de grenades et miel)

Ingrédients

- 200 g de semoule fine
- 400 ml de lait d'amande
- 3 c. à soupe de miel
- Grains de grenade

Préparation

- Faites cuire la semoule dans le lait d'amande.
- Sucrez avec le miel et incorporez les grains de grenade avant de servir.



Panis Mellitus (Pain sucré au miel et noix)

Ingrédients

- 300 g de farine
- 100 g de miel
- 100 g de noix concassées
- 1 c. à café de levure

Préparation

- Mélangez la farine, le miel, les noix et la levure.
- Façonnez un pain et laissez lever.
- Faites cuire à 200°C pendant 35 minutes.



Cervisia Dulcis (Crème de blé au miel)

Ingrédients

- 100 g de semoule de blé
- 500 ml de lait
- 3 c. à soupe de miel
- Une pincée de cannelle



Préparation

- Faites cuire la semoule dans le lait sucré au miel.
- Servez chaud, saupoudré de cannelle.



Aliter Dulcia (Tarte aux amandes et miel)

Ingrédients

- 200 g de poudre d'amandes
- 100 g de miel
- 2 œufs
- Une pincée de sel



Préparation

- Mélangez la poudre d'amandes, le miel, les œufs et le sel.
- Étalez dans un moule à tarte et faites cuire à 180°C pendant 25 minutes.



Punicatum (Gelée de raisin au miel)

Ingrédients

- 500 ml de jus de raisin
- 3 c. à soupe de miel
- 2 feuilles de gélatine
- Une pincée de poivre ou de cannelle (facultatif)



Préparation

- Faites chauffer le jus de raisin avec le miel.
- Ajoutez les feuilles de gélatine préalablement ramollies et mélangez bien.
- Versez dans des ramequins et laissez prendre au réfrigérateur.



Tubera Dulcia (Truffes aux figes et aux noix)

Ingrédients

- 200 g de figes sèches
- 100 g de noix concassées
- 2 c. à soupe de miel
- Une pincée de cannelle



Préparation

- Mixez les figes avec les noix, le miel et la cannelle pour obtenir une pâte.
- Formez des petites boules et roulez-les dans des noix concassées ou du sésame.
- Réfrigérez avant de servir.



Patina de Piris (Flan aux poires)

Ingrédients

- 4 poires bien mûres
- 3 œufs
- 200 ml de lait d'amande
- 3 c. à soupe de miel
- Une pincée de poivre doux

Préparation

- Épluchez les poires et écrasez-les en purée.
- Mélangez avec les œufs, le lait d'amande, le miel et le poivre.
- Versez dans un moule et faites cuire au bain-marie à 180°C pendant 30 minutes.



lo Saturmalia

Crispium de Mel et Nucibus (Tartines au miel et aux noix)

Ingrédients

- Tranches de pain légèrement grillées
- 3 c. à soupe de miel
- 100 g de noix concassées
- Une pincée de sel

Préparation

- Tartinez les tranches de pain avec du miel.
- Saupoudrez généreusement de noix concassées et ajoutez une pincée de sel pour équilibrer les saveurs.
- Servez immédiatement, encore tiède.



Cibarium Dulce (Pudding de céréales et de miel)

lo Saturalia

Ingrédients

- 150 g de gruau ou flocons d'avoine
- 500 ml de lait d'amande
- 3 c. à soupe de miel
- 50 g de raisins secs
- Une pincée de cannelle



Préparation

- Faites cuire le gruau dans le lait d'amande jusqu'à ce qu'il épaississe.
- Ajoutez le miel, les raisins secs et la cannelle.
- Servez chaud ou froid.



Crispellae (Beignets au miel)

lo Saturalia

Ingrédients

- 200 g de farine
- 1 œuf
- 150 ml de lait
- Huile pour friture
- 3 c. à soupe de miel



Préparation

- Mélangez la farine, l'œuf et le lait pour former une pâte fluide.
- Faites frire des petites cuillerées de pâte dans l'huile chaude jusqu'à dorure.
- Trempez les beignets dans le miel chauffé et servez.



Melita Panis (Gallettes sucrées au miel et aux épices)

Ingrédients

- 200 g de farine
- 3 c. à soupe de miel
- 50 ml d'huile d'olive
- Une pincée de cannelle et de clou de girofle moulu



Préparation

- Mélangez tous les ingrédients pour former une pâte.
- Étalez et découpez en petites gallettes.
- Faites cuire à la poêle ou au four à 180°C pendant 10 minutes.



Caryotae (Noix enrobées de miel)

Ingrédients

- 200 g de noix entières ou d'amandes
- 3 c. à soupe de miel
- Une pincée de poivre doux ou de cannelle



Préparation

- Faites chauffer le miel dans une poêle.
- Ajoutez les noix et mélangez bien pour les enrober.
- Laissez refroidir sur une feuille de papier cuisson pour former des grappes.



Fricta Poma (Pommes caramélisées au miel)

lo Saturalia

Ingrédients

- 4 pommes
- 3 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de beurre
- Une pincée de poivre doux ou de cannelle

Préparation

- Épluchez et tranchez les pommes.
- Faites-les revenir dans le beurre chaud jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Ajoutez le miel et les épices, puis faites cuire jusqu'à caramélisation.



Ficorum placenta (Gâteau aux figues séchées)

lo Saturalia

Ingrédients

- 200 g de figues sèches
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 50 g de miel

Préparation

- Mixez les figues pour obtenir une pâte.
- Mélangez avec la poudre d'amandes, les œufs et le miel.
- Versez dans un moule et faites cuire à 180°C pendant 25 minutes.



Milium Melleum (Gallettes au millet et au miel)

lo Saturalia

Ingrédients

- 200 g de millet cuit
- 2 c. à soupe de miel
- 50 g de raisins secs
- 1 œuf



Préparation

- Mélangez le millet cuit avec le miel, les raisins et l'œuf.
- Formez des gallettes et faites-les dorer à la poêle.
- Servez tiède, éventuellement avec un filet de miel.



Melca Dulcia (Crème au lait et au miel)

lo Saturalia

Ingrédients

- 500 ml de lait
- 2 c. à soupe de miel
- 2 jaunes d'œufs
- Une pincée de poivre doux ou de cannelle



Préparation

- Faites chauffer le lait et le miel.
- Ajoutez les jaunes d'œufs hors du feu, en mélangeant bien pour éviter de les cuire.
- Remettez à feu doux pour épaissir légèrement, puis servez tiède.



Crispellae Mellitae (Fritures au miel)

lo Saturalia

Ingrédients

- 250 g de farine
- 100 ml d'eau
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de miel
- Huile pour friture

Préparation

- Mélangez la farine, l'eau et l'huile pour former une pâte souple.
- Étalez et découpez en bandes ou formes.
- Faites frire jusqu'à dorure, puis arrosez de miel avant de servir.



Mala Condita (Pommes au miel et aux épices)

lo Saturalia

Ingrédients

- 4 pommes
- 3 c. à soupe de miel
- Une pincée de cannelle et de clous de girofle moulus

Préparation

- Évidez les pommes et remplissez-les de miel mélangé aux épices.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 25-30 minutes.
- Servez tiède avec le jus caramélisé du plat.

