



[Blanc-manger]. Si tu veux faire du blanc-manger, cuis des poules avec de la viande salée. Et broie des amandes pelées et délaie avec le bouillon des poules. Ensuite aie du riz trempé dans l'eau chaude et broie bien et fortement. Et délaie avec le lait <d'amande> et passe-le dans une marmite. Et si tu mets une livre d'amande, mets une once de riz. Ensuite prends les poitrines des poules, et broie-les, et délaie avec ledit lait. Et fais tout bouillir ensemble. Et fais en sorte que ça ne brûle pas. Et mets du sucre et du sel et, quand tu serviras, tu mettras dessus des amandes cuites dans la poêle, ou des verjus, ou des grains de grenade.

BLANC-MANGER

Cuire la poule à l'eau avec la viande salée, pendant une heure environ.

Préparer le lait d'amandes : pulvériser les amandes; les couvrir de 75 cl d'eau ou de bouillon de poule dégraissé; mettre sur le feu jusqu'à ébullition; passer au chinois en pressant bien avec le pilon. Faire un peu réduire sur le feu.

Hacher et broyer les blancs de la poule et mélanger cette purée au lait d'amandes (ou passer le tout au mixeur jusqu'à consistance bien homogène).

Saler, et sucrer à votre goût. Remettre sur le feu en tournant et épaissir avec la crème de riz. Quand le blanc-manger a une consistance pâteuse, le verser dans un plat de service et décorer avec des grains de grenade bien rouges (ou 100 g d'amandes non pelées que l'on aura préalablement fait frire à la poêle pour en aviver la couleur). Servir chaud ou froid, à votre goût.

COMMENTAIRE

Le blanc-manger est resté un plat classique jusqu'au début du xx^e siècle. Au Moyen Âge, on en trouve des recettes dans tous les livres de cuisine de toute l'Europe occidentale. Chacune diffère de toutes les autres — ce qui est aussi un indice du succès de ce plat — au point qu'aucun ingrédient ne se trouve dans toutes les recettes, et que même la blancheur n'est pas toujours présente à l'appel. Il existait en effet des « blancs-mangers partis de quatre couleurs ».

La plupart des recettes emploient de la chair de poulet, de poule ou de chapon, mais d'autres leur préfèrent de la perdrix et quelques recettes anglaises utilisent du porc; surtout, il y a des « blanc-manger de carême » qui remplacent la viande par de la chair de brochet, de perche, de tanche et autre « poisson blanc », ou de homard, ou de grenouille. Dans la plupart il y a du riz broyé ou de la farine de riz, mais certaines recettes, en France, le laissent en grains, et deux livres italiens remplacent la crème de riz par de l'amidon de blé. Si le lait d'amandes est le plus fréquent, plusieurs recettes italiennes emploient du lait de chèvre ou de brebis. Enfin plusieurs recettes françaises ne sucrèrent pas leur blanc-manger, et la plupart des recettes italiennes l'assaisonnent de clous de girofle et parfois de verjus.

En France, où on ne l'épice jamais, le blanc-manger, sucré ou non, était souvent un plat pour malades. Dans les menus, il n'était pas servi en fin de repas comme nos entremets, ni au premier service comme nos potages, ni au tiers mets avec la fromentée, mais le plus souvent au second, avec le rôti.

**Mortier à œil de perdrix et bec verseur,
La Goulande près de Domfront (Orne),
fin xiv^e siècle, centre de recherches
archéologiques médiévales, Caen.**