

Paroles et casseroles, le 20 novembre 2013
Gilly Lehmann, « le Menu en Angleterre au XVIIIe siècle »

La recette du syllabub

“A Whipt Syllabub.”

Source: Mary Smith, *The Complete House-keeper, and Professed Cook*, 1772, p. 309

“Put a pint of cream in a bowl with a quarter of a pound of loaf sugar, the rind of one lemon grated and shred fine, the juice of two lemons, two glasses of Madeira wine, and one glass of brandy; let it stand one hour, whisk it well, and as the froth rises take it off, and put it into the syllabub glasses, - fill them as high as you can, and do so ‘till all your cream is whisked; let them stand all night; the next morning they will be clear at the bottom.”

Ma version

25 cl. crème fraîche très épaisse

55 gr. sucre en poudre

zeste de la moitié et jus d’un petit citron (= 4,5 cl de jus)

12 cl. de Madère

6 cl. de cognac

Râper le zeste du citron et mettre dans un grand saladier. Ajouter le jus, le sucre, le madère, le cognac. Remuer pour bien mélanger, puis mettre au réfrigérateur avec les fouets d’un fouet électrique pendant une heure. Remuer de nouveau pour faire dissoudre le sucre, puis remettre au frais encore une heure.

Ajouter la crème et fouetter d’abord lentement puis à vitesse moyenne, jusqu’à ce que l’appareil épaississe, soit mousseux et garde bien la trace du fouet, comme de la crème chantilly à moitié montée. Ce qui prendra au moins 10 minutes, et fera des projections partout - à faire dans l’évier !

Mettre en verres, et laisser au frais au moins 24h, de préférence 48h (maximum 5 jours), pour que l’appareil se sépare.

Pour plus de détails

- l’ouvrage de Jean-Louis Flandrin, *L’Ordre des mets*, Paris : Odile Jacob, 2002 (concerne surtout la France ; les quelques pages sur le menu anglais du Moyen-Age ne résistent pas à une analyse plus exhaustive)

- la série d’articles sur le menu anglais qui est en cours de publication dans la revue *Papilles* ; le premier article, « Le menu au XVIIIe siècle en Angleterre : la période de la cuisine de cour, 1700-1730 », a paru dans *Papilles* n° 39, août 2013, pp. 35-50. *Papilles* est une publication de l’Association des Bibliothèques gourmandes, qui a son siège à Dijon. Prix au numéro, 19€.

- le site web d’Ivan Day : <http://www.historicfood.com/>

et son blog : <http://foodhistorjottings.blogspot.fr/>