

# *Apothermum*

(On mangeait l'*apothermum* en revenant des thermes, en milieu d'après-midi, d'où son nom.)

## Ingrédients :

- Pignons de pin
- Amandes
- Semoule
- Raisins secs
- Vin doux ou vin paillé
- Poivre

Après avoir émondé des pignons de pin et des amandes, et après les avoir fait tremper dans l'eau et lavé avec de la terre blanche pour qu'elles soient rendues tout aussi blanches, faites bouillir la semoule. Ajoutez-y les raisins secs, le vin doux réduit ou le vin paillé, saupoudrez de grains de poivre concassés et servez dans des ramequins.

# Patina de coings :

## Ingrédients :

- Coings
- Poireaux
- Miel
- Garum
- Huile
- Vin cuit

Faites cuire les coings avec des poireaux, du miel, du garum, de l'huile et du vin cuit, et servez. Ou alors bouilli, avec du miel.

# *Dulcia domestica* (dattes farcies) :

## Ingrédients :

- Dattes
- Noix
- Pignons de pin
- Miel
- Poivre

D'abord, dénoyautez les dattes. Ensuite pilez les noix et les pignons de pin dans un mortier. Ajoutez du miel et mélangez. Après cela, farcissez les dates. Arrosez de miel. Enfin saupoudrez de poivre et servez.

## Pain grillé au miel :

### Ingrédients :

- Petits pains au moût d'Afrique
- Lait
- Miel
- Poivre

Raclez les meilleurs petits pains au moût d'Afrique et plongez-les dans du lait. Quand ils sont imbibés de lait, placez-les au four, à température moyenne pour qu'ils ne dessèchent pas. Sortez-les chaud, arrosez de miel et piquez-les pour qu'ils s'en imprègnent. Saupoudrez de poivre et servez.