

## Les ingrédients

- \* *Mel, mellis, nt* : le miel 🍯
- Farina, farinae, f* : la farine
- Saccharum, i, m* : le sucre
- \* *Pirum, piri, n* : la poire
- \* *Malum, i, n* : la pomme 🍏
- \* *Fraga, orum, n* : les fraises
- \* *Uva, ae, f* : le raisin 🍇
- \* *Morum, i, n* : les mûres
- \* *Aureum malum, i, n* : une orange 🍊
- Ovum, i, n* : les oeufs
- Pasta, ae, f* : la pâte
- Lac, lactis, n* : le lait
- buryrum, i, n* : le beurre
- Fermentum, i, n* : la levure
- \* *Panis, is, m* : le pain
- \* *Libum, i, n* : le gâteau
- Olivae Oleum, i, n* : l'huile d'olive

## Les ustensiles

- Cacabo, i, m* : le saladier
- Forma, ae, f* : le moule
- Fornus, i, m* : le four
- Matula, ae, f* : le pot
- Vas, vasis, n* : le plat

## Les verbes

- Augeo, es, ere* : ajouter
- Misceo, es, ere* : mélanger
- Pono, is, ere* : mettre
- Coquor, is, ere* : cuire
- Purgo, as, are* : éplucher



Grâce à la collaboration de



SARR Ismaël 4<sup>è</sup>B  
NZE Lilya 4<sup>è</sup>B  
ROUX Nathaël 4<sup>è</sup>E  
DJOMNANG Magwell 4<sup>è</sup>B  
MAUDRAIT Maylik 4<sup>è</sup>E  
CHOLET Théa 4<sup>è</sup>E  
JHUGAROO Neha 4<sup>è</sup>E  
POGHOSYAN Angelina 4<sup>è</sup>E  
GUEORGUIEV Maéva 4<sup>è</sup>B  
LE GUILCHER Blanche 4<sup>è</sup>B  
DE OLIVEIRA Mathéo 4<sup>è</sup>B

# Mororum Panes

a Lilya

- ★ Miscete farinam cum fermento et saccharo
- ★ Augete butyrum et elaborate digitorum tuorum ad obtinendum pastam crustulum
- ★ Miscete ovum cum lacte
- ★ Augete paulatim farinam



- ★ Expandete farinam subtiliter
- ★ Discite parvos orbis
- ★ Spargete dimidium mora et tegete cum altero dimidio
- ★ Complanete leviter et plumbate duas medietates

- ★ Ponete in forno dum colorat

- Mélangez 675gr de farine avec 3 sachets de levure et 150gr de sucre
- Ajoutez 225gr de beurre mou et travaillez la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
- Battez l'oeuf avec les 15cl de lait, ajoutez à la pâte et réservez 2 CàS
- Etalez la pâte sur 1cm et découpez des disques de 5cm de diamètre
- Parsemez la moitié de mûres et recouvrez avec l'autre moitié
- Soudez les deux moitiés et placez au four, à 180°

# Mellis Libum

a Maylik

- ★ Miscete omnes medicamines (octo ova, fermenti quattuor matulas, olei dimidium matulam, farinae duodecim matulas, sacchari dimidium matulam) sine melli
- ★ Ungete formam cum butyrum
- ★ Procumbete pastam in forma
- ★ Ponete in forno calore forte dum colorat
- ★ Fundete mel in forno et conspergete supra libum



- Mélangez 8 œufs, 4 pots de yaourt, ½ pot d'huile, ½ pot de sucre, 4 sachets de sucre vanillé, 12 pots de farine sans le miel.
- Beurrez un moule et versez-y la pâte
- Enfournez à 180° pour 20 minutes
- Faites fondre le miel rapidement au four et recouvrir le gâteau cuit.

# Naturalis libum

a Mathéo

- ★ In cacabo, ponete : fariam, saccharum, lac, butyrum liquefactum, quattuor ova et quarta unicia fermentum
- ★ Miscete cum fusciluna dum obtineatis pastam consimilem et fluidam
- ★ Ungete vasem et conspergete farinam
- ★ Ponete forma in forno calore forte dum colorat.



- Mélangez dans un saladier 300gr de farine, 250gr de sucre, 180ml de lait, 115gr de beurre fondu ou d'huile, ½ sachet de levure chimique
- Mélangez pour obtenir une pâte lisse et sans grumeau
- Versez dans un moule beurré et fariné
- Cuisez 25 minutes à 180°

# Aurorum Malorum libum

a Théa

- ★ Excoquore aura mala
- ★ Proponete farinam et ponete in forno viginti temporis puncta
- ★ Secate aura mala in quattuor
- ★ Adimete ova et saccahrum deinde miscete
- ★ Augete farinam
- ★ Ungete vasem
- ★ Procumbete praeparationem in vase
- ★ Ponete in forno dum colorat



- Cuisez 6 oranges pelées dans l'eau bouillante
- Etalez 750gr de farine sur une plaque et placez au four 10-15 minutes
- Coupez les oranges en 4, épépinez-les
- Mixez avec 450gr de sucre et 12 œufs.
- Incorporez la farine puis versez la pâte dans un moule huilé
- Cuisez 40 minutes à 180°

# Uvarum libum

a Maéva

- ★ Miscete pulveres praeter butyrum
- ★ Panate in cacabo aurei mali jurem cum olivarum oleum saccharumque ut pasta consimilem sit
- ★ Augete farinam (non subigete pastam)
- ★ Facite botulos cum pasta eadem magnitudine nuces
- ★ Ponete in forno dum colorat
- ★ Relinquete durare aéro



- Mélangez toutes les poudres : 750gr de farine, ½ CàC de levure, ½ CàC de bicarbonate, ½ CàC de cannelle, ½ CàC de mélange 4 épices sauf le sucre.
- Versez les liquides dans un saladier et 125gr de sucre : 125ml d'huile d'olive, 60ml de jus d'oranges pressées, 125ml de petimezi
- Prélevez des boudins de pâte et formez des cercles
- Enfournez 15-20 msn à 180° puis laissez durcir à l'air

# Pirorum Patina

Ab Angelina

- ★ Purgate pira, secate in quattuor, adimete thyrsu et semina
- ★ Excoquore piri cum olivarum oleo, cumino, pipereque
- ★ Opprimete in pulte
- ★ Augete ova in pulte
- ★ Fundete mixtionem in patina
- ★ Ponete in forno dum colorat, calore forte



- Epluchez 12 poires, coupez-les en 4 puis enlevez le trognon et les pépins
- Cuisez les poires à feu doux avec 15cl d'huile d'olive, 6 CàS de miel, 3 pincées de cumin, 1 pincée de poivre et quelques gouttes de sauce soja
- Écrasez les poires cuites en purée.
- Battez les œufs en omelette et ajoutez-les à la purée de poires.
- Versez le mélange dans un plat et cuire à chaleur douce 1h30.

# Fragorum libum

Ab Ismaël

- ★ Augete in cacabo unam matulam lactis fermentis, sex ova, sex fragarum pultem que
- ★ Augete fermenti dimidium mellisque matulam.
- ★ Augete tres farinae matulas - Miscete
- ★ Augete tres farinae matulas etiam - Miscete etiam
- ★ Augete una olivarum oleum matula et salem digitorum captum
- ★ Ponete in forno dum colorat



- Dans un récipient, mélangez 2 pots de yaourt, 6 oeufs, ½ pot de miel et 1 sachet de levure chimique
- Mélangez avec 3 pots de farine puis ajoutez-en encore 3.
- Ajoutez un pot d'huile et 2 pincées de sel.
- Mettez la préparation dans un moule beurré et laissez cuire 35 msn à 180°

# Astra Divina

A Nathaël

- ★ Miscete farinam, saccharum, ova et butyrum mollem
- ★ Subigete dum obteneat pastam mollem
- ★ Tegete cacabum cim linteo
- ★ Relinquete inflare usque pastam dum duplicet
- ★ Detrahete pastae pilas
- ★ Facite botulus, complanete et sculpete
- ★ Ponete in forno calore medie dum colorat



- Mélangez 1kg de farine, 160gr de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 300gr de beurre mou, 2 sachets de levure boulangère et 30cl de lait tiède.
- Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte élastique. Couvrez et laissez doubler de volume.
- Prélevez des boudins de 50 ou 100gr et donnez-leur la forme que vous souhaitez. Laissez une nouvelle fois lever à chaleur tiède.
- Enfournez 20-25 minutes à 180°