

<p>Faire tremper le pain dans le vinaigre, le broyer et ajouter les épices</p> <p>Faire cuire dans une casserole contenant le reste de vinaigre en remuant bien . Au besoin rajouter du vin rouge</p> <p>En fin de cuisson ajouter des morceaux de moelle pochée.</p> <p><h3>Ingrédients :</h3></p> <ul> <li>3 cac de cannelle</li> <li>1/4 de cac de gingembre</li> <li>3 tranches de pain grillé bien séché au four.</li> <li>6 cl de vinaigre de vin rouge</li> <li>sel.</li> </ul> <p></p><p>Retrouvez cet article sur :<br/><a href="http://www.geriapoz.com/gastronomie/cuisine-medievale/126-cameline">http://www.geriapoz.com/gastronomie/cuisine-medievale/126-cameline</a></p>