

SALA CATABIA pour 8 personnes environ

Pain rassis coupé en dés
1 verre de vinaigre de Xérès coupé d'une c d'eau
100 g de feta 100 g de mozzarella
1 c à soupe de miel
1 c à soupe d'huile d'olive
1 c à soupe de poivre
1 c à soupe de garum (nuoc-mam)
50 g de câpres dessalés
50 g grosses câpres au vinaigre
20 pignons
250 grammes de foies de volailles pochés
1 c à soupe de feuilles de céleri
1 c à soupe de menthe

Mettre les dés de pain rassis dans un saladier. Mouiller avec l'eau vinaigrée. Laisser macérer un jour. Ajouter ensuite les fromages émiettés, les foies de volaille, le concombre en lamelles, les câpres, les feuilles de menthe et de céleri hachées.

Assaisonnez avec le miel, le garum et l'huile, poivrez.

Mélangez bien le tout.

Extrait Du De Re Coquinaria écrit au 5^e siècle par un auteur inconnu, signant sous le pseudonyme d'Apicius