

Patina de piris

Pira elixa et purgata e medio teres

cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico.

Ovis missis patinam facies,

Piper super aspargis et inferis.

*Nicole Blanc et Anne Nercessian  
La Cuisine romaine antique*

Vocabulaire :

- pătina, ae, f. : gâteau
- dē, prép. + abl. : de
- pira, ae, f. : poire
- ēlixus, a, um : bouilli
- purgo, as, are : nettoyer
- ē, prép. + abl. : de
- mēdium, ii, n. : milieu
- tēro, is, ere, triui, tritum : écraser
- cum, prép + abl = avec
- pīpēr, eris, n. : poivre
- cūmīnum, i, n. : cumin
- mēl, mellis, n. : le miel
- passum, i, n. : vin
- līquāmēn, inis : jus, sauce, garum
- ōlēum, i, n. : l'huile d'olive
- mōdīcus, a, um : en quantité modérée
- ōvum, i, n. : oeuf
- mitto, is, ere, misi, missum : incorporer
- fācīo, is, ere, feci, factum : faire
- sūpēr, prép. + abl. : au dessus
- aspergo, is, ere : répandre
- infēro, es, ferre, tuli, illatum : mettre au four