

Moutarde à l'ancienne maison

Ingrédients :

Pour la macération des graines de moutarde :

- 60 g de graines de moutarde jaune
- 60 g de graines de moutarde noire
- 120 g d'eau tiède
- 120 g de vinaigre de cidre ou de vin blanc
- 1 c.à.café de sel fin

Pour la réalisation de la moutarde :

- les graines macérées
- 1 c.à.café de curcuma moulu
- 50 g de farine de farine T65
- 100 ml d'huile de pépins de raisin
- 40 g de miel de fleurs
- du poivre 5 baies (moulin) 5 tours
- du sel fin de Guérande (modéré)



Préparation:

Pour la macération des graines de moutarde :

- 1) LA VEILLE : Versez les 2 graines dans le mini-bol du robot avec l'eau tiède, le sel fin et le vinaigre de cidre ou de vin blanc. Verrouillez les couvercles et lancez le Prog.Manuel Vitesse Vit 5/ 15 sec.
- 2) Filmez le mini-bol et réservez au moins 12 h à 24h00 à température ambiante. Les graines étant entières, elles s'imprègnent moins vite, le liquide devra être pratiquement absorbé.

Pour la réalisation de la moutarde au robot All Cook :

- 3) LE LENDEMAIN : Dans le mini-bol replacé dans la cuve du robot, ajoutez aux graines macérées, le curcuma, la farine, l'huile, le miel, le poivre et le sel fin de Guérande. Verrouillez les couvercles et lancez le Prog.Manuel Vitesse 13/40 sec.
- 4) Raclez les parois du bol vers le bas. Verrouillez les couvercles et lancez le Prog.Manuel Vitesse 12/1 min.
- 5) Versez directement dans un pot ou bocal hermétique de préférence.
- 6) Laissez au repos 1 nuit au réfrigérateur avant de déguster. Je conserve mes moutardes au réfrigérateur.



All Cook

Conseils et/ou suggestion :

Cette moutarde à l'ancienne je l'utilise essentiellement : sur la fameuse tarte à la moutarde et tomates, dans le mignon de porc à la moutarde, le lapin à la moutarde, les madeleine saucisse moutarde etc

♥
Regalez-vous!
♥