

Moutarde à l'ancienne maison |

Recette pour 350 ml

Description

Technique simple accessible à tous

L'astuce du chef

Le choix du miel et de l'huile d'olive peuvent apporter un goût différent à votre moutarde.

Ingrédients

Macération des graines de moutarde

- 65 Gr Graines de moutarde
- 65 Gr Graines de moutarde noires
- 85 Ml Eau
- 65 Ml Vinaigre blanc

- Sel et poivre

Finition de la moutarde

- 50 Ml Huile d'olive
- 10 Ml Miel
- 50 Ml Eau

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **3600 mins**
- Temps de repos **3600 mins**

Macération

Dans un bocal en verre hermétique, mélangez les graines de moutarde jaune et les noires. Ajoutez l'eau et le vinaigre, fermez le bocal laissez macérer 24 heures.

Finition

Versez la macération des graines de moutarde dans un robot coupe, ajoutez-y l'huile d'olive, le miel et l'eau, poivrez et salez.

Faites tourner le robot, une fois la texture obtenue, assurez-vous de l'assaisonnement.

Il ne vous reste plus qu'à la réserver dans votre pot de présentation.

Au frigo vous allez pouvoir la garder facilement 3 semaines.

Bon appétit!