

# 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!**