

# Moutarde de Bénichon



## Pour env. 2 litres de moutarde

50 g farine de moutarde  
1,5 dl vin blanc

Macérer 12 h dans un bol à couvert.

1,5 l eau  
250 g sucre candi  
2 clous de girofle  
6 étoiles d'anis  
1 bâton de cannelle

Cuire 15-20 minutes.  
Passer.  
Il doit rester 1,5 l de thé.  
Remettre dans la casserole.

5 dl vin cuit  
150 g farine

Mélanger au fouet et ajouter au thé (voir ci-dessus) dans la casserole en remuant.

**Cuisson** : 5-10 minutes en remuant à petit feu jusqu'à la consistance d'une gelée (le goût de la farine doit avoir disparu)

Moutarde macérée

Ajouter, chauffer et retirer au premier signe d'ébullition.  
Mettre en pots comme une confiture.

## Remarques :

- Si on veut une moutarde très piquante, on peut augmenter la quantité de moutarde.
- Cuire le thé 15 min. à couvert, puis 15 minutes à découvert.
- Lorsqu'on passe le thé, s'il y a moins que 1,5 l, on peut ajouter de l'eau pour compléter.
- Quand on recuit la gelée, on peut remuer avec une spatule trouée
- Cette cuisson est importante pour enlever le goût de la farine, par contre, lorsqu'on incorpore la moutarde, il ne faut pas la laisser recuire.

Recette adaptée de « Croqu'menus », Editions scolaires, Berne, 2009 et de Huguette Python, Romont.