

MOUTARDE DU ROUSSILLON AU VIN BLANC

Ingrédients :

Pour la macération des graines de moutarde:

- ✦ 100 g de graines de moutarde jaune
- ✦ 100 g de vinaigre de cidre
- ✦ 60 g de vin blanc (Terrassous)
- ✦ 40 g d'eau 5 g de sel fin de Guérande

Pour la préparation de la moutarde:

- ✦ les graines de moutarde macérées
- ✦ 1 c.à.café de curcuma en poudre
- ✦ 30 g de farine T65
- ✦ 150 ml d'huile de pépins de raisins
- ✦ 50 g de vin blanc
- ✦ 20 g de miel neutre (acacia)
- ✦ 8 tours de moulin à poivre 5 baies
- ✦ du sel fin de Guérande (à ajuster)

Préparation :

Pour la macération des graines de moutarde:

Mixer les graines de moutarde (acheter chez Les 4 continents) pour les concasser (au TM6 : 10 sec/vitesse 10). Verser les graines moulues dans un bocal hermétique. Ajouter le sel fin de Guérande. Ajouter le vinaigre de cidre, l'eau et le vin blanc. Mélanger et placer au réfrigérateur 48h00.

Pour la réalisation de la moutarde:

Dans le bol, verser les graines macérées, le curcuma, la farine, l'huile, le miel, le poivre et le sel fin de Guérande. Mixer 1 minute/vit 10 en plaçant le panier dans le bol. Racler les parois vers le bas et mixer 1 minute/vit 10 (panier). Répéter l'opération jusqu'à texture souhaitée. Ajuster le sel et le Curcuma pour la couleur. Mixer 30 secondes/vit 10 (panier). Verser directement dans un pot.

Conseils et astuces:

Laisser au réfrigérateur au repos 24h00 de préférence avant de déguster.



Bon appétit