Moutarde de Bénichon

-

Pour minimum 12 pots de 250 g

Préparation : temps de repos + 10 min

Cuisson : environ 170 min

Ingrédients

- 200 g de moutarde en poudre
- 5 dl de vin blanc
- 3 l d'eau
- 150 g de cannelle en bâtons
- ½ paquet d'anis étoilé
- 1 kg de sucre candi
- 1 l de vin cuit
- 250 g de farine

Préparation

Faire tremper la moutarde en poudre une demi-journée dans le vin blanc.
Cuire l'eau, l'anis étoilé, la cannelle en bâtons et le sucre candi environ 2 heures et demi.
Délayer la farine dans le vin cuit.
Passer le jus de cuisson des épices, ajouter la farine et le vin cuit, cuire 15 min environ.
Ajouter la moutarde et le vin et cuire encore 5 min.
Mettre en bocaux à chaud.

Conseils !

- Se déguste volontiers avec une Cuchaule AOP.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.