

Moutarde de Bénichon



Pour minimum 12 pots de 250 g

Préparation : 170 min

Ingrédients

- 200 g de moutarde en poudre
- 5 dl de vin blanc
- 3 l d'eau
- 150 g de cannelle en bâtons
- 1/2 paquet d' anis étoilé
- 1kg de sucre (ou sucre candi)
- 1 l de vin cuit
- 250 g de farine

Préparation

Faire tremper la farine de moutarde 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 minutes environ.

Ajouter la moutarde et le vin et cuire encore 5 minutes.

Recette du livre "Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg"