

MOUTARDE À L'ANCIENNE TM6

Ingrédients :

Pour la macération des graines de moutarde

- ✂ 60 g de graines de moutarde jaune
- ✂ 60 g de graines de moutarde noire
- ✂ 120 g d'eau tiède
- ✂ 120 g de vinaigre de cidre
- ✂ 2 mini-cuillères en bois/épices de sel fin

Pour la réalisation de la moutarde au TM6 :

- ✂ les graines macérées
- ✂ 1 c.à.café de curcuma moulu
- ✂ 50 g de farine de farine T65
- ✂ 100 g d'huile de pépins de raisin
- ✂ 40 g de miel de fleurs (neutre)
- ✂ du poivre 5 baies (moulin) 5 tours
- ✂ du sel fin de Guérande (modéré)

Préparation :

Pour la macération des graines de moutarde

Verser les 2 graines dans le récipient hermétique ou récipient spécial sous-vide (ici beSave®) avec l'eau tiède, le sel fin et le vinaigre de cidre. Mélanger et placer sous-vide au moins 24h00, les graines étant entières, elles s'imprègnent moins vite.

Pour la réalisation de la moutarde au TM6:

Dans le bol, verser les graines macérées, le curcuma, la farine, l'huile, miel, le poivre et le sel fin de Guérande.

Mélanger l'ensemble **10 sec – vitesse 3**.

Raclar les parois du bol vers le bas et mixer **1 min - vitesse 10**. (je mixe moins longtemps que la version classique de façon à garder des morceaux de graines). Verser directement dans un pot.

Pour nettoyer les lames et récupérer le maximum de moutarde, régler sur **5 à 10 sec – vitesse 6** et raclar ensuite les parois.



Conseils et astuces:

Laisser au repos 1 nuit au réfrigérateur de préférence avant de déguster.
Je la conserve au réfrigérateur.

Régalez-vous !!!