

Recette de la moutarde de Bénichon

(« Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg » - Editions la Sarine)

Pour minimum 12 pots de 250 g

Préparation : temps de repos + 10 mn

Cuisson : environ 170 mn

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 demie.
- 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.