

FAIRE SA MOUTARDE JAUNE DE DIJON MAISON



La recette de la moutarde maison est très simple. A l'origine, en Asie, on laissait les graines fermenter dans de l'eau salée et c'était tout. En occident, on inventa des recettes, on ajouta du vinaigre. Vous pouvez créer facilement votre **moutarde à l'ancienne** ou lui donner cette onctuosité et couleur jaune que l'on connaît. La moutarde de Dijon, aujourd'hui, n'est plus de Dijon, ni les graines ni la fabrication seulement pour quelques moutardiers seulement. Elle est fabriquée à travers le monde sous ce nom car il n'est pas protégé. Elle se réalise traditionnellement avec des graines brunes, nature ou avec des oignons, des échalotes, des fleurs, etc. Voici la

recette testée et facile pour fabriquer votre moutarde jaune de Dijon, une moutarde forte mais délicieuse. Pour tout savoir sur les différentes moutardes et les recettes que nous vous proposons, **c'est ici !**

Pour 2 pots de moutarde

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de fermentation : 48 heures

INGRÉDIENTS

- 🌿 50 g de graines de moutarde (historiquement brunes mais les blondes ou jaunes conviennent)
- 🌿 15 cl d'eau
- 🌿 15 g de sel
- 🌿 25 cl de vinaigre de cidre (ou 20 cl de vinaigre + 5 cl de vin blanc sec)
- 🌿 1 cuillère à café de curcuma en poudre (ou une pincée de spigol le colorant pour paëlla)

PRÉPARATION

- 🌿 Dans un bocal, faites dissoudre le sel dans l'eau, ajoutez vos graines et laissez reposer pendant 48 heures minimum.
 - 🌿 Les graines seront cuites et broyées, il est donc inutile de laisser fermenter comme pour la **moutarde à l'ancienne**.
 - 🌿 Dans une casserole, porter à ébullition vinaigre (et vin si vous en mettez) pour retirer tout l'alcool. L'opération dure environ 5 minutes. Si vous le souhaitez vous pouvez ajouter en même temps de l'ail, de l'échalote ou de l'oignon écrasé.
 - 🌿 Ajoutez les graines de moutarde égouttées et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes.
 - 🌿 Égouttez les graines, conservez le mélange vinaigré et mixez-les au mélangeur électrique, mini hachoir ou blender.
 - 🌿 Ajoutez une pointe de curcuma ou de colorant pour paëlla et mélangez, dosez pour obtenir la couleur souhaitée. Pour l'onctuosité, ajoutez un peu de liquide de cuisson.
 - 🌿 Filtrez la pâte de moutarde à l'aide d'une passoire ou d'un tamis, aidez-vous d'une spatule-maryse ou d'une spatule en bois de votre appareil à raclette.
- Répartissez votre moutarde jaune dans deux pots que vous refermerez et attendez quelques jours avant la dégustation afin que les saveurs se répartissent bien.



<https://www.recettesdutchef.fr/Les-inclassables/faire-sa-moutarde-jaune-de-dijon-maison.html>

