

# MOUTARDE MAISON



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA  
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

**Emplacement du** En ligne  
**programme :**

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Cette délicieuse moutarde, qui ne compte que quelques ingrédients, se prépare facilement et est prête le lendemain.

## Ingrédients

- 1/3 tasse de graines de moutarde jaune entières (qui ont trempé toute la nuit)
- 1/4 tasse d'eau bouillie
- 2 c. à table de vinaigre blanc ou de vinaigre de cidre de pomme
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/8 c. à thé de curcuma
- Pincée de poudre d'ail
- Pincée de paprika

## Préparation

1. Premièrement, faire tremper les graines de moutarde dans un petit pot rempli d'eau pendant toute une nuit.
2. Égoutter les graines dans un tamis.



## MOUTARDE MAISON | 2

3. Mélanger les graines trempées avec l'eau bouillie dans une grande tasse à mesurer en verre.
4. Ajouter le vinaigre et mélanger.
5. Ajouter le sel et le reste des épices.
6. Passer le mélange de moutarde dans un petit mélangeur jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée. -
7. Verser la moutarde préparée dans un pot de verre et réfrigérer jusqu'au moment de servir.  
La moutarde se conserve jusqu'à six mois au réfrigérateur.

**Veillez noter :**

La moutarde fraîchement préparée est très forte. Laisser reposer la moutarde de 12 à 48 heures au réfrigérateur avant de consommer. Ainsi, les saveurs se combineront et s'adouciront.