

Moutarde baseball

Préparation 10 min	Cuisson 10 min	Rendement 5,5 l (22 tasses), environ	Difficulté Facile
------------------------------	--------------------------	--	-----------------------------

par **Jean-Simon Petit**



INGRÉDIENTS

Huile de canola - 400 g

(1 $\frac{3}{4}$ tasse)

Farine blanche tout usage non

blanchie - 100 g

($\frac{1}{2}$ tasse + 1 $\frac{3}{4}$ c. à soupe)

Vinaigre de cidre - 1,5 l (6 tasses)

Graines de moutarde moulues -

950 g (8 tasses)

Eau - 700 g (2 $\frac{4}{5}$ tasses)

Cidre - 450 g

(1 $\frac{3}{4}$ tasse + 4 c. à thé)

Sucre de canne - 150 g ($\frac{2}{3}$ tasse)

Sel de mer - 140 g ($\frac{1}{2}$ tasse)

Ail granulé - 90 g

($\frac{1}{3}$ tasse + 2 c. à soupe)

Curcuma - 40 g ($\frac{1}{3}$ tasse)

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, mettez l'huile et la farine. Faites chauffer à feu doux en remuant constamment à l'aide d'un fouet pour faire un roux.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez au fouet.
3. Portez à ébullition en remuant constamment. Retirez immédiatement du feu.
4. Si la moutarde est trop épaisse, ajoutez de l'eau, 15 ml (1 c. à soupe) à la fois, en l'incorporant au fouet. Une fois que la consistance recherchée est obtenue, passez le mélange au tamis fin.
5. Versez dans des contenants en verre (de type pots Mason) stérilisés. Réfrigérez.

CONTIENT :

Blé et triticales - Gluten -

Moutarde

CONSERVATION

La moutarde baseball se conserve jusqu'à 1 an au réfrigérateur.