

Moutarde à la Fraise

Ingrédients:

- * 50 g de graines de moutarde jaunes
- * 150 g de Fraises
- * 50 g de cassonade
- * 50 g de vinaigre balsamique rouge
- * 1 pointe de couteau de colorant alimentaire rouge (facultatif)



Préparation :

Mixez les graines de moutarde pendant 15 secondes, vitesse TURBO, réservez.

Coupez les fraises en quatre et faites les compoter avec la cassonade pendant 3 minutes à 100°C, vitesse 2 (sans mettre le bouchon).

Faites refroidir ensuite pendant 4 minutes à la vitesse 2.

Ajoutez ensuite la farine de moutarde et le vinaigre balsamique et laissez réduire pendant 4 minutes à 80°C, vitesse 5 (avec le bouchon). Ajoutez une pointe de colorant si vous le souhaitez, je trouve que c'est plus appétissant.)

Laissez refroidir et versez dans un pot de confiture préalablement stérilisé. Gardez au frais.

Note : La moutarde sera parfaite en goût au bout d'une semaine, il se garde facilement plusieurs mois.

Laissez libre cours à votre imagination est variez les fruits. Utilisez pour des fruits rouges du vinaigre balsamique rouge, pour tout les autres du blanc.