Moutarde à l'orange

Temps de préparation: 45 min. · Niveau de difficulté: medium · vegan

Portions

Ingrédients pour 3 bocaux (selon la taille).

Ingrédients

4 pièce Oranges naturelles
150 ml Vinaigre de vin ou de cidre
2 c.à.c Fleur de sel
5 g Graines de coriandre
40 g Sucre de canne
100 g Graines de moutarde

Préparation

Rincer les oranges à l'eau chaude et les sécher. Peler très finement les zestes à l'aide d'une râpe. Veiller à ne rien râper de l'écorce blanche. Mélanger le zeste d'orange et le sucre dans un bol.

Presser les oranges et tamiser le jus recueilli. Ensuite, faire réduire le jus à feu moyen sur la cuisinière jusqu'à ce qu'il reste environ 50 ml. Ajouter le vinaigre et porter brièvement à ébullition.

Moudre finement les graines de coriandre et de moutarde et les mélanger avec le sel, le zeste d'orange et la réduction. Réduire une nouvelle fois le tout en purée jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

La moutarde développe son piquant pendant la nuit au réfrigérateur. Ce n'est qu'ensuite qu'elle est versée dans des bocaux à vis.

Selon l'hygiène lors de la préparation, la moutarde se conserve plusieurs semaines.