

Moutarde à l'abricot

Préparation et cuisson: env. 30 min. Pour 2 bocaux d'env. 1 dl

300 g d'**abricots**, en deux,
dénoyautés, en morceaux

1 dl de **vinaigre balsamique blanc** porter à ébullition dans une casserole en remuant, cuire env. 15 min à feu moyen en remuant de temps en temps, réduire en purée. Remettre la purée en casserole

50 g de **graines de moutarde jaune***

½ c. à café de **grains de poivre noir**

3 **grains de piment***

moudre finement au cutter, ajouter

2 c. à soupe de **sucre**

½ c. à café de **sel**

ajouter, mélanger, porter à ébullition en remuant, baisser le feu, cuire env. 5 min à petit feu en remuant constamment, pour obtenir une masse épaisse, remplir de moutarde bouillante des bocaux propres préchauffés, les fermer sans attendre, laisser refroidir sur une surface isolante

Remarque: si la moutarde est trop sèche, ajouter un peu d'eau. Si elle est trop liquide, la faire réduire un peu plus longtemps.

Idéal avec: rôti froid en tranches, viande blanche, saucisses blanches.

Conservation: au réfrigérateur, env. 1 mois. Une fois le bocal ouvert, consommer rapidement la moutarde.

Par 100 g: lipides 8 g, protéines 2 g, hydrates de carbone 34 g, 949 kJ (277 kcal)

* On en trouve dans les drogueries.

