



## L'authentique bavaroise

La «Händlmaier's moutarde douce» a été inventée en 1914 par Johanna Händlmaier, femme d'un boucher de Ratisbonne en Bavière, à la recherche d'un produit original pour accompagner les saucisses. La moutarde se vendit comme des petits pains et est restée la moutarde douce préférée des Allemands! Elle est fabriquée aujourd'hui encore d'après la recette originale, avec les meilleures matières premières. Inséparable des saucisses blanches bavaroises classiques, la «Händlmaier's moutarde douce» relève aussi délicieusement le fromage d'Italie, les sauces à salades et les marinades. En vente dans beaucoup de magasins Coop.

## Sorbet ananas-moutarde

Mise en place et préparation:

env. 20 min

Prise au congélateur: env. 4 h

Pour env. 5 dl

**1 ananas**

**120g de sucre glace**

**2 c. à soupe de moutarde douce** (p. ex. Händlmaier's, Coop)

1. Couper le plumet et la base de l'ananas, retirer l'écorce avec un couteau, couper 4 tranches d'env. ½ cm d'épaisseur, découper en petits quartiers, réserver à couvert au réfrigérateur. Couper le reste de pulpe en morceaux.

2. Mixer les morceaux avec le sucre glace et la moutarde dans un bol à bec verseur. Passer au tamis.

**Congélation:** env. 4 h à couvert, brasser env. 3 fois.

**Présentation:** dresser les quartiers d'ananas et le sorbet dans des coupes à glace.

**Conservation:** le sorbet peut se garder env. 1 mois à couvert au congélateur.

**Par personne:** lipides 1g, protéines 1g, glucides 47g, 838 kJ (201 kcal)