



Les conserves

Les conserves

Moutarde maison

Recette pour 1 personne



Ingrédients

- 125 g de graines de moutarde jaune
- 50 ml de vinaigre de vin blanc
- 10 g de sel de cuisine
- 10 g d'herbes fraîches
- 10 g de miel
- 20 ml d'huile de colza

Réalisation

- Mettre à tremper les graines de moutarde dans de l'eau au minimum 2 heures avant l'atelier ou le soir d'avant
- Écraser au mortier
- Ajouter le vinaigre, le sel, le miel et les épices
- Bien malaxer au pilon
- Émulsionner avec l'huile et remplir le bocal
- Fermer et laisser reposer quelques jours avant la dégustation

Sirop aux herbes du jardin

Recette pour 1 personne



Ingrédients

- 150 g de sucre
- 100 ml d'eau
- 20 g d'herbes du jardin

Réalisation

- Faire bouillir l'eau et le sucre
- Ajouter les herbes du jardin
- Laisser reposer 5 minutes
- Filtrer
- Porter à ébullition et remplir la bouteille
- Fermer et laisser refroidir