

Moutarde de bénichon

Recette de **grand-maman Mathilde**

Cette moutarde de Bénichon était vendue dans l'épicerie-primeur [Xavier Charrière-Buchs](#), à la Grand-Rue à Bulle, entre 1935 et 1963 (environ).



175 g de moutarde noire moulue
5 dl de vin blanc
2 l d'eau
10 g d'anis en grains
6 à 8 étoiles d'anis (badiane)
25 g de cannelle en bâtons
250 g de sucre candi
500 g de sucre
250 g de farine
5 dl d'eau
5 dl de vin cuit
½ c. à café de cannelle moulue
½ c. à soupe de miel



La veille

Mettre tremper la moutarde dans le vin blanc.

Le jour même

Cuire durant ½ heure les deux litres d'eau avec l'anis en grains, l'anis étoilé, la cannelle en bâtons, 250 g de sucre candi et 500 g de sucre puis passer le tout.

Porter à ébullition le jus obtenu.

Délayer la farine dans le ½ litre d'eau et verser dans le jus en remuant constamment.

Laisser cuire 10 minutes en remuant.

Ajouter la moutarde trempée dans le vin. Ajouter le vin cuit et laisser cuire 30 secondes.

Ajouter la cannelle moulue et le miel.

Verser en pots et fermer.