

Moutarde de Gascogne

200g

Recette : moût de raisin concentré, graines de moutarde (31%), sel et poivre
Sans additif, sans conservateur

Histoire et élaboration : Les moines de l'Abbaye de Flaran, à côté de Valence sur Baïse, notaient déjà sur leur liste de course en 1788 entre les macarons, gaufres et châtaignes de ne pas oublier d'acheter de la moutarde d'Ayguetinte. Cette moutarde, élaborée à base de moût de raisin, s'appelait également dans les campagnes le Tue-Cochon. Lors de cet événement dans les fermes, cette moutarde sucré-salée devenait un met de gastronome accordée avec le béré (estomac du cochon) ou bien le boudin noir gascon typique avec ses morceaux de viandes et de cartilages dans la masse. En 1998, Michel Maestrojuan crée une association pour faire revivre ce condiment très original. Depuis le domaine élabore au sein de cette association cette moutarde et la distribue avec ses partenaires.

Visuel : Belle couleur brune constellée de graines de moutardes

Nez : Nez intense et légèrement piquant de la moutarde fraîche.

Bouche : Cette moutarde est onctueuse, la graine écrasée se fait sentir sur la langue. D'abord végétal frais, la bouche s'allonge sur le piquant qui n'est jamais envahissant et qui s'assagit grâce à la présence du moût de raisin concentré. Une jolie persistance aromatique fleurie prolonge le plaisir de la dégustation de cette moutarde.

Suggestion : *En association avec le cochon (rôti, boudin ou pieds). Une omelette de 4 œufs avec 1 cuillère de cette moutarde. Dans un magret de canard fendu en portefeuille et délicatement cuit au four après dégraissage à la poêle. Sur un mesclun associée avec un vinaigre de balsamique...*

