



Moutarde de Gascogne ***Recette traditionnelle au moût de raisin*** **200 g**

Agriculture Biologique certifié par FR-BIO-01



Recette : moût de raisin concentré par évaporation, 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 Baise, 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, se fabriquait également dans les campagnes au moment du Tue-Cochon. Lors de cet événement, dans les fermes, cette moutarde sucrée-salée devenait un met de gastronome accordée avec le bérêt (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 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 du porc, chaud ou froid (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 à un vinaigre balsamique.

Conditionnement : pot de 200g, par carton de 11 pots