

# MOUTARDE DE GRAINES D'ALLIAIRE AUX FIGUES



## Ingrédients pour 4

Ingrédient	Quantité
graines d'alliaire	60 gr
eau	100 ml
vinaigre de cidre	50 ml
Huile de tournesol	20 ml
miel	40 gr
figues séchées	40 gr
farine	60 gr
sel	2 gr
Jus de citron	QS

## Préparation

1. Rincer les graines d'alliaire .

---

---

2. Couper les figues en morceaux.

---

---

3. Mettre à macérer au minimum une nuit les figues et les graines d'alliaire dans l'eau, le vinaigre de cidre et le citron.

---

---

4. Mixez la préparation et ajoutez petit à petit l'huile de tournesol, le miel, la farine et le sel, en continuant à mixer.

---

---

5. Mettre en bocal et ne fermer qu'après 48h au frigo pour dissiper l'amertume.

---

