

Moutarde au Poivron et Piment



Toute la douceur du poivron relevée par une note légère et intense de piment, qui ensoleillera vos salades et grillades.

Sauce du Soleil

1 c. à soupe de moutarde Délice de Poivron et Piment, 2 gousses d'ail écrasées, 1 tomate pelée et épépinée, 1 branche de basilic hachée. Réduire le tout en pommade. Saler. Poivrer. Ajouter une pincée de paprika doux et de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Sur une Tarte

Étalez 4 c. à soupe de moutarde sur un fond de tarte précuit, garnissez de rondelles de tomates et de rondelles de courgettes, salez, poivrez, parsemez de pignons de pin et enfournez 30 mn à 180°C. Une recette rapide, facile et pleine de goût !

Une note chaude qui relèvera à merveille une viande grillée, une salade de tomates ou de pâtes. Vous pouvez aussi vous en servir, mélangée à de la crème liquide, pour déglacer la poêle de gambas sautées.

Saveurs Originelles

Moutarde de Dijon



Le soin apporté à la sélection des graines de moutarde confère force et finesse à cette authentique Moutarde de Dijon

Moutarde à l'Ancienne



Tout le croquant des graines de moutarde dans une Moutarde à l'Ancienne à la saveur délicate relevée d'une pointe d'épice.



La Moutarde Créative



Les Astuces des Chefs

Moutarde au vin blanc Chardonnay



Le mariage subtil de la Moutarde de Dijon, des graines de moutarde et du Chardonnay pour un goût tout en finesse.

Vinaigrette Fraicheur

1 yaourt nature, 1/2 jus d'orange, 1 c. à café de moutarde Délice de Chardonnay, 1 c. à soupe de basilic, d'estragon ou de ciboulette, sel et poivre.

Avec les Poissons

Avec son petit goût fruité, elle est parfaite pour accompagner carpaccio et tartare de poisson (thon, saumon).

Vous pouvez également en glisser une cuillerée dans vos papillotes de poisson (colin, cabillaud) avec des dés de légumes ou en badigeonner des filets de poisson avant de les rouler dans de la chapelure et de les poêler.

Une moutarde de caractère aux notes fruitées et savoureuses de vin blanc qui donnera une touche d'originalité à vos salades, blanquette de veau et poissons.

Moutarde au vin rouge Pinot Noir



Tout le croquant des graines de moutarde allié aux saveurs fruitées du Pinot Noir.

Vinaigrette à l'huile de Noix

1 c. à café de moutarde Délice de Pinot Noir, 1 c. à soupe de vinaigre de vin et de Xéres, 2 c. à soupe d'huile de Colza, 1 c. à café d'huile de noix, sel, poivre.

Pour les Sauces

Dans la poêle ayant servi à la cuisson des filets de boeuf ou de blancs de poulet : faites revenir 1 oignon émincé, versez 20 cl de crème liquide, laissez réduire de moitié, puis ajoutez une c. à soupe de moutarde ; remettez alors les morceaux de boeuf ou de poulet et enrobez-les de sauce.

Elle rehaussera à merveille les viandes rouges et les viandes blanches. En accompagnement d'une pierrade ou d'une fondue bourguignonne, c'est un délice !

Moutarde à la Figue et au Romarin



Une saveur sucrée-salée unique, fruit du mélange audacieux, de la moutarde, de la figue et du romarin.

Sauce des Garrigues

1 c. à soupe de moutarde Délice de Figue et Romarin, 1/2 jus de citron, 8 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de vinaigre Balsamique, quelques feuilles de thym. Salez.

Dans un Cake

Pour parfumer et colorer la pâte d'un cake salé (200 g de farine, 100 g de fromage rapé, 1 sachet de levure, 5 oeufs, 100 g de beurre fondu, 1 pincée de sel et 1 c. à soupe de moutarde), avec des dés de poulet et des bouquets de brocoli par exemple, le tout cuit 50 mn au four 200°C.

Osez la cuisine sucrée-salée ! Douce et fruitée, elle donnera un goût inégalé à vos magrets de canard et carpaccio de boeuf. Elle sera délicieuse avec la viande rosée d'agneau ou tartinée sur des toasts de pain d'épice avec du foie gras.