

La moutarde de Saanen d'Andrea

La moutarde de Saanen est une spécialité typique de Saanen et est servie avec du porc ou du fromage, entre autres. Chaque famille a sa propre recette. Andrea prépare la moutarde épicée selon la recette de sa grand-mère, Helene von Siebenthal. Pour ce faire, elle utilise la purée de cerises de Wimmis, un ingrédient avec une longue histoire.

200 g	farine grillée
600 g	purée de cerises
600 g	sucre
4 litres	bon vin rouge
150 g	cannelle chinoise en poudre moyennement grossière
1 pincée	sel
2 c.c. pleine	moutarde blanche en poudre
1 c.c. pleine	muscade en poudre
1 c.c. rase	galanga en poudre
1 c.c. rase	clou de girofle en poudre
1 c.c. rase	gingembre en poudre
1 pincée	poivre blanc en poudre
5 cl	kirsch

- ❖ Portez à ébullition les épices et le sucre avec 1,5 litre de vin
- ❖ Portez brièvement à ébullition la purée de cerises avec 0,5 litre de vin, passez au tamis et ajoutez au mélange épices-sucre.
- ❖ Tamisez la farine et mélangez-la avec le reste du vin.
- ❖ Mélangez les deux préparations et chauffez en remuant constamment, portez à ébullition trois fois brièvement (attention : ne pas laisser brûler).
- ❖ Laissez refroidir dans une grande casserole et remuez de temps en temps.
- ❖ Après refroidissement, ajoutez le kirsch et versez immédiatement dans des verres.

Savourez la fine moutarde de Saanen!

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

