











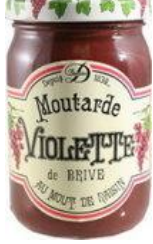





Nous... ? Nous n'en parlons pas, nous le faisons !

FICHE PRODUIT	NOM : La moutarde		
<b>Photos</b>			
<p>Moutarde française (Quelques exemples)</p> <p><b>Les graines sont finement broyées</b> </p>	  <p>Moutarde de Bourgogne IGP depuis 25 novembre 2009</p>		<p>Produite dans les 4 départements composant la région Bourgogne (Côte d'Or, Nièvre, Saône et Loire et Yonne).</p> <p>La moutarde de Bourgogne est une moutarde forte ou extra-forte au vin blanc d'appellation d'origine contrôlée produit en Bourgogne viticole. Il s'agit de vins blancs secs élaborés à partir des cépages traditionnels de la Bourgogne, l'Aligoté et le Chardonnay. Ils sont caractéristiques par leur puissance aromatique et leur longueur en bouche.</p>
<p>Moutarde dite à l'ancienne (Quelques exemples)</p> <p><b>Les graines sont grossièrement broyées</b> </p>			
<p>Moutarde de production européenne (Quelques exemples)</p>			
<p>Moutarde aromatisée (Quelques exemples)</p>			
	Moutarde aux noisettes	Moutarde aux piments d'Espelette	Moutarde de Brive au moût de raisin

<p><b>Origine</b></p> <p>La moutarde est connue et utilisée depuis la haute Antiquité. Les Grecs et les romains réduisaient les graines en farine pour épicer les viandes et les poissons.</p> <p><b>Techniques actuelles de fabrication de la moutarde.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 - réception, contrôle et nettoyage des graines.</li> <li>2 - aplatissement : l'écorce des graines est fendue pour que l'amande puisse bien s'imprégner de verjus (ou de vinaigre).</li> <li>3 - trempage et malaxage dans le verjus (ou vinaigre), pendant quelques heures.</li> <li>4 - broyage : deux meules rotatives assurent un broyage grossier, puis plus fin.</li> <li>5 - tamisage (blutage) : une centrifugeuse permet la séparation de la pâte et du son (ou enveloppe protectrice de la graine également appelée tégument).</li> <li>6 - stockage : de 48 à 72 heures pour la maturation, jusqu'à dissipation de l'amertume (aussitôt après sa fabrication, la moutarde garde en effet un goût amer).</li> <li>7 - malaxage : il désaère et homogénéise la pâte. Le désaérateur élimine les molécules d'air qui oxydent la moutarde. Cette opération est réalisée sous vide.</li> <li>8 - conditionnement : en pots, verres et dosettes. Avant cette étape, la moutarde repose dans des foudres.</li> </ol> <p><u>Résumé de la fabrication en trois étapes principales :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 - broyage de la graine</li> <li>2 - malaxage avec le verjus</li> <li>3 - tamisage.</li> </ol> <p>(source : dijoon.free.fr)</p>	<p><b>Famille : Brassicacées</b></p> <p>Plante herbacée qui ne dépasse pas un mètre de haut et qui fleurie une fois par an. Une quarantaine d'espèce de sénevé dont une douzaine pousse naturellement en Europe. Sénevé = graine de moutarde.</p>  <div style="border: 2px solid red; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>Le saviez-vous ?</b> Plus la moutarde est douce plus il y a du sucre !</p> </div>
<b>Caractéristiques</b>	
<p>La moutarde noire ou Brassica nigra parce que ses graines passent du rouge au noir après la phase de maturité (Sa graine est minuscule : environ 500 000 graines par kilo)</p> <p>La moutarde brune ou Brassica juncea ou moutarde de chine, utilisée pour la moutarde de Dijon</p> <p>La moutarde blanche ou Sinapis alba ou plante à beurre (elle entre dans la composition de la moutarde Anglaise) qui peut servir de fourrage pour les vaches laitières.</p>	
<b>Remarques</b>	
<p>En 1390, la fabrication de la moutarde fût réglementée et c'est à Orléans que naquit la profession de vinaigriers-moutardiers, elle devait être réalisée avec des graines de moutarde et du vinaigre de bonne qualité. Plus tard, en 1630 à Dijon, un dénommé « Naigeon » réalise de la moutarde avec du verjus (jus de raisin acide)</p> <p>Les graines de moutarde ne piquent pas, elles doivent fermenter pour révéler son odeur et sa saveur.</p> <p><b>La dénomination "moutarde de Dijon" :</b> Cette dénomination n'est pas une indication d'origine, comme pour le cassis de Dijon. C'est la garantie du cahier des charges du procédé de fabrication, défini par un décret du 10 septembre 1937 et toujours en vigueur : "La dénomination <i>moutarde de Dijon</i> est réservé à la moutarde en pâte fabriquée avec des produits tamisés (ou blutés). La teneur de cette moutarde en extrait sec total ne doit pas être inférieure à 28%. <b>Donc elle peut être produite partout.</b></p>	
<b>Utilisation en cuisine</b>	
<p>Souvent présente dans de nombreuses recettes : rémoulade, vinaigrette, lapin à la moutarde, maquereaux, panage et dans la ratatouille...</p>	
<b>Conservation et astuce</b>	
<p>Une moutarde qui s'altère change de couleur (noircie) et de goût. Conservez-la hermétiquement fermée au frais. Confectionnez vos moutardiers chaque jour et <b>ne mettez pas de gouttes d'huile sur sa surface.</b> Vous pouvez conserver le produit de vos moutardiers en les vidant chaque jour dans un saladier et en lui apportant quelques centilitres de vin blanc, ce qui rafraîchi le goût de la moutarde.</p>	
<b>Quelles ressources</b>	
<p><a href="http://www.huiles-et-moutardes.com/fr/">www.huiles-et-moutardes.com/fr/</a>  <a href="http://www.cal-lorraine.com/culture/prof_calbert/moutarde2.html">www.cal-lorraine.com/culture/prof_calbert/moutarde2.html</a>  <a href="http://www.maille.com/homefr.html">http://www.maille.com/homefr.html</a>  <a href="http://www.moutarde-de-meaux.com/">http://www.moutarde-de-meaux.com/</a>  <a href="http://www.amora.com/">http://www.amora.com/</a>  <a href="http://www.fallot.com/">http://www.fallot.com/</a>  <a href="http://www.toustain-barville.com/Public-Produits-Moutarde-Saveur.html">www.toustain-barville.com/Public-Produits-Moutarde-Saveur.html</a>  <a href="http://www.delouis.com/moutardes.html">http://www.delouis.com/moutardes.html</a></p>	

**Question : Qu'est ce que la sinigrine ?**

2