

Crème ou Sauce à la Moutarde

Pour 1 sauce à la moutarde :

- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon (forte ou mi-forte)**
- **1 cuillère à soupe de moutarde en grains**
- **poivre**

1. Dans une casserole, mettre à bouillir la crème fraîche liquide.
2. Ajouter les moutardes et assaisonner en poivre.
3. Laisser mijoter en remuant constamment pour que la préparation n'accroche pas.
4. Une fois la sauce épaissie : c'est prêt ! ☐

☐ Cette sauce à la moutarde accompagnera à merveille des grillades ou encore un gratin de pommes de terre ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Fondue de Poireaux

Pour 4/5 personnes :

- **800 g de poireaux (4 ou 5 poireaux)**
- **30 g de beurre**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 filet de jus de citron (facultatif)**
- **sel, poivre**

1. Trier et laver soigneusement les poireaux puis les couper en tranches.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre.
3. Ajouter les poireaux, mélanger et mettre à feu doux.
4. Couvrir et laisser fondre pendant 30 minutes.
5. Ajouter la moutarde puis mélanger.

6. Verser ensuite la crème fraîche et le jus de citron puis faire réduire pendant 10 minutes.

7. Assaisonner à votre convenance : c'est prêt ! ☐

☐ Cette fondue de poireaux se mariera parfaitement avec une bonne viande ou vous servira de base pour des quiches, pizzas... ou autres plats à base de poireaux. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Mayonnaise Maison

Pour 1 bol de mayonnaise maison :

- **1 jaune d'œuf**
- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 cuillère à soupe de vinaigre**
- **3 tours de moulin à poivre**
- **3 pincées de sel**
- **de l'huile d'arachide ou de tournesol**

1. Dans un petit saladier, ajouter le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre.
2. A l'aide d'un batteur à vitesse moyenne, commencer à battre légèrement la préparation.
3. Ajouter au fur et à mesure l'huile en petits filets en battant dans un mouvement circulaire pour atteindre tous les côtés du bol.
4. Battre et monter à l'huile jusqu'à obtenir une mayonnaise légèrement ferme mais surtout à la quantité désirée : c'est prêt ! ☐

☐ Cette mayonnaise c'est celle de Mamy et dont je raffole depuis tout petit ! ☐

Idéales pour les œufs mimosa ou encore en accompagnement de viande froide, vous ne pourrez plus vous en passer ! ☐