



Présentation en pot verre 210g



LE BEAUME DU LUTIN

Notre moutarde aux épices de Noël peut vite devenir un ingrédient indispensable pour évoquer toute la magie des fêtes de fin d'année.

Son goût de pain d'épices peut créer des marinades savoureuses, parfaites pour les viandes rôties, les volailles, le foie gras poelé.....Tartinée sur un pain légèrement grillé pour faire des toasts au foie gras...En ingrédient secret d'une vinaigrette maison...Pour accompagner un plateau de fromage,...Pour lier une sauce en fin de cuisson.

N'hésitez pas à expérimenter en ajoutant une touche de moutarde à vos purées de légumes, type potimarron, céleri, patate douce... pour une saveur subtile mais distincte. Cette moutarde, qui marie des épices telles que la cannelle, la muscade, la cardamome, le gingembre.... apporte une touche festive et chaleureuse.