



# Moustarde

Brassica nigra et Sinapis alba



Les graines, sur notre photo, sont des graines de **sénévé**, connues pour la parabole chrétienne (Matthieu, 13, 31 et 32).

Ces graines, aux goûts piquants et brûlants, sont plongées dans du verjus (jus de raisin vert), donc dans du moût (moust) puis broyées au mortier pour confectionner la célèbre sauce moutarde.

La moutarde, c'est donc du moût qui arde (ardre, ardent...). La recette de la sauce moutarde indique que l'on peut utiliser du vin aigre si l'on manque de verjus.

Nous fabriquons la « sauce moutarde de Blandy » à l'identique de la recette du Mesnager de Paris [http://www.ypocras.net/page\\_productions.html](http://www.ypocras.net/page_productions.html)