



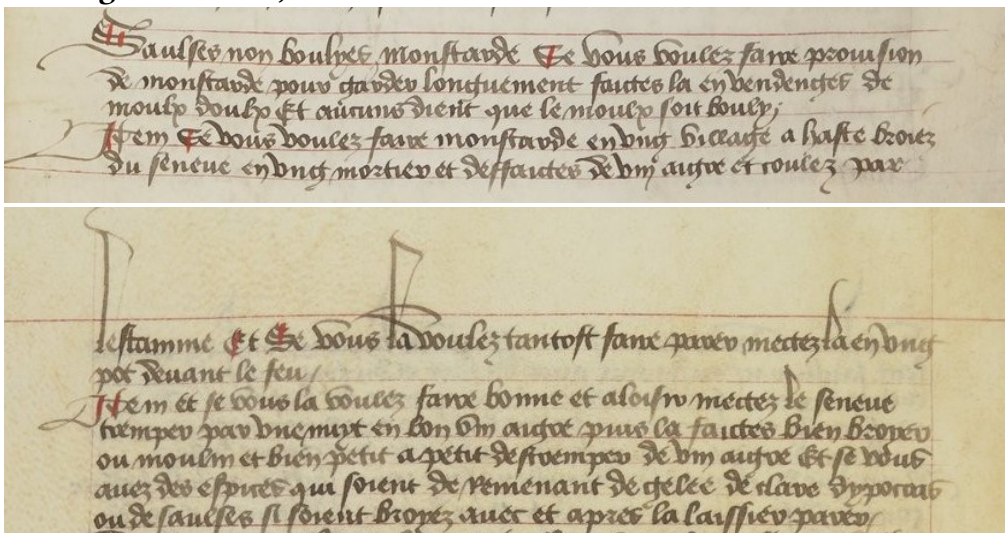
Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine

77115 Blandy

compagnie@ypocras.net

Saulce moustarde

Source	<p>Mesnager de Paris, fin XIVe. siècle.</p>  <p>Le manuscrit BnF https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10501679k/f329.item bas du parchemin puis feuillet suivant (330)</p>
Texte d'origine	<p>Saulses non boulyes moustarde Se vous voulez faire provision de moustarde pour garder longuement faites la en vendenges de moulx doulx Et aucuns dient que le moulx soit bouly Item Se vous voulez faire moustarde en ung village a haste broiez du sénévé en ung mortier et deffaites de vin aigre et coulez par Lestamine Et se vous La Voulez tantost faire parer mettez La en ung pot devant le feu Item et se vous la voulez faire bonne et aloisir mettez le sénévé tremper par une nuyt en bon vin aigre puis la faites bien broyer ou moulin et bien petit a petit destremper de vin aigre Et se vous avez des especes qui soient de remenant de gelée de clare dypocras ou de saulses si soient broyez avec et apres la laissiez parer</p>
Ingrédients	<p><u>Sénévé</u> (graines blanches et noires), <u>verjus</u> et/ou vinaigre, épices d'ypocras.</p>

Recette adaptée	<p>Moust...arde. Explication : le moût, c'est du jus de raisin. Pour le rendre ardent, piquant, brûlant, on y ajoute des graines de sénevê (<i>brassica nigra</i>, graines noires, et, <i>sinapis alba</i>, graines blanches). La saulce moutarde, c'est « du-moût-qui-arde »...</p> <p>Il faut broyer un mélange de graines noires et blanches (jaunes en fait). Les recouvrir de <u>verjus</u> (jus de raisin vert), ou de vinaigre. On peut éventuellement ajouter du vinaigre blanc pour obtenir une moutarde forte au goût contemporain et contribuer à une meilleure conservation.</p> <p>Ajouter des épices comme on peut/veut : sel, cannelle, gingembre, muscade, girofle, etc. Laisser au frais 24 heures au moins.</p> <p>« <i>des espices qui soient de remenant de gelée de claré dypocras</i> ». La Compagnie suit la recommandation de l'auteur,et nous faisons notre moutarde à l'occasion de la fabrication d'Ypocras ou de Clairé dont nous récupérons les épices dans le filtre.</p> <p>Le liquide est maintenant absorbé. Remuer. Recommencer jusqu'à obtenir une pâte de consistance crémeuse. Des graines pas ou peu concassées peuvent rester, c'est le charme de cette moutarde à l'ancienne. Laisser au réfrigérateur quelques jours avant de consommer (amertume sinon). Mettre en pots.</p> <p>Conservation plusieurs mois au réfrigérateur.</p>
-----------------	---

© Compagnie de l'Ypocras [creative commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/) CC BY-NC-ND



Quatre sauces servies au cours d'un repas de la Compagnie
Saulce moutarde Aillée blanche
Saulce cameline de Tournai Saulce jance