

Moutarde de Bénichon



La moutarde de Bénichon est une spécialité typiquement fribourgeoise, dont il existe autant de recettes que de producteurs. C'est évidemment étalée sur une belle tranche de Cuchaule AOP beurrée que la moutarde de Bénichon est la meilleure. Mélange de farine, de graines de moutarde, de vin blanc et surtout de vin cuit, lequel est obtenu en réduisant pendant plus de vingt heures du jus de pommes ou de poires. La moutarde de Bénichon doit aussi son goût unique aux épices (anis étoilé, cannelle) qui la parfument. Pour réussir une bonne moutarde de Bénichon, il faut faire tremper la farine de moutarde dans le vin blanc au moins une demi-journée.

Producteurs

[Boulangerie Didier Ecoffey](#)

[Les petites Fromagères SA](#)

[Antoine Boulangerie-Confiserie](#)

[Gourmandises de la Gruyère](#)

[Petit marché de l'Intyamou Sàrl](#)

[Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Suard](#)

[KDB Buchs sàrl - Boulangerie Buchs Echarlens](#)

[Le Pâtissier de La Roche SA](#)

[Boulangerie Grandjean Frères](#)

[Association Le Radeau](#)

[Au Vieux Grenier SA](#)

[Boulangerie de Grandvillard Sàrl](#)

[Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie Dubey Grandjean](#)

Boulangerie Saudan

Semeurs de Saveurs

La Maison du Gruyère

La Magie de la Ferme

Délices de la Ferme

FRIOBA

Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sàrl