



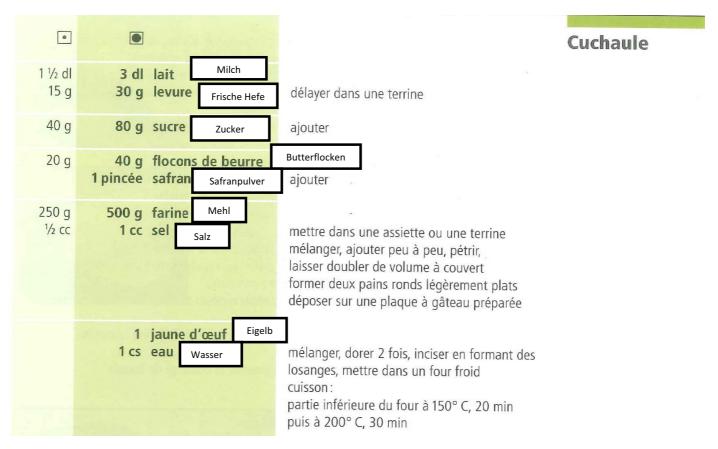
CONCOURS "SPÉCIALITÉS FRIBOURGEOISES "WETTBEWERB "FREIBURGER SPEZIALITÄTEN "

Cuchaule	
Ingrédients	Zutaten
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.
6.	6.
7.	7.
8.	8.
9.	9.

Moutarde de bénichon	
Ingrédients	Zutaten
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.
6.	6.
7.	7.
8.	8.



Service de l'enseignement obligatoire de langue française SEnOF Amt für deutschsprachigen obligatorischen Unterricht DOA



Source

Croqu'menus. Editions scolaires blmv AG.



Service de l'enseignement obligatoire de langue française SEnOF Amt für deutschsprachigen obligatorischen Unterricht DOA

\_\_\_\_\_



## Moutarde de bénichon

Catégorie Entrées
Temps 2h 50 min.
Complexité Simple

Ingrédients 200g de moutarde en poudre, 5dl de vin blanc, 3 l d'eau, 150g

de cannelle en bâtons, 1/2 paquet d' anis étoilé, 1kg de sucre

candi, 1 I de vin cuit, 250g de farine.

Marche à suivre Faire tremper la farine de moutarde une demi-journée dans le

vin blanc. Cuire l'eau, l'anis étoilé, la cannelle en bâtons et le sucre candi environ 2h 30. Délayer la farine dans le vin cuit. Passer le jus de cuisson des épices, ajouter la farine et le vin cuit, cuire 15 min environ. Ajouter la moutarde et le vin et cuire

encore 5 min.

Source Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.



Service de l'enseignement obligatoire de langue française SEnOF Amt für deutschsprachigen obligatorischen Unterricht DOA



## Bénichonsenf

Kategorie Vorspeisen Zeit 2 h 50 min. Komplexität einfach

Zutaten 200 g Senfpulver, 5 dl Weisswein, 3 l Wasser, 150 g

Zimtstangen, einige ganze Sternanis, 1 kg Kandiszucker, 1 l

Vin cuit, 250 g Mehl.

Vorgehen Das Senfpulver einen halben Tag im Weisswein einweichen.

Den Sternanis, die Zimtstangen und den Kandiszucker im Wasser 2 1/2 Stunden kochen. Das Mehl mit dem Vin cuit mischen. Den Gewürsud passieren, das Mehl mit dem Vin cuit zugeben, 15 Minuten kochen. Den Senf mit dem Wein zufügen

und weiter 5 Minuten kochen.

Quelle Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.



Service de l'enseignement obligatoire de langue française SEnOF Amt für deutschsprachigen obligatorischen Unterricht DOA

## Signalisation des auteurs

Auteur-s :	COE
(nom, prénom et courriel fr.educanet2.ch)	
Date de la dernière modification :	Janvier 2016
Copyright:	Cette ressource est publiée par Friportail, 2016, sous licence Creative Commons - utilisation sans modification autorisée sous conditions.  Pour plus d'informations sur ces conditions, consultez la page suivante :  https://www.friportail.ch/content/creative-commons-nc-nd