

Natrel[®]

Beurre aromatisé

Le beurre aromatisé vous permet d'intégrer toutes sortes de saveurs à vos plats grâce aux herbes, aux épices et à d'autres aromates. Expérimentez diverses combinaisons en utilisant les herbes de votre jardin, comme l'estragon, le basilic, la menthe ou la ciboulette, et goûtez les possibilités.



SERT

12

PRÉPARATION

10MIN.



REFROIDISSEMENT

120MIN.



Ingrédients

20 g de beurre bio Natrel, à la température ambiante

2 c. à soupe d'estragon frais, haché

1 échalote, hachée finement

1 c. à thé de jus de citron frais

Au goût, sel et poivre du moulin

Préparation

1. Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients.
2. Pour obtenir de jolies pastilles de beurre à mettre sur table, étendre la préparation sur une feuille de papier-parchemin ou de pellicule plastique.
3. Pour former un cylindre, travailler le beurre et l'envelopper hermétiquement avec une pellicule de plastique.
4. Réfrigérer ou congeler jusqu'à utilisation.
5. Vous pouvez maintenant étendre le beurre sur votre pain, le faire fondre dans une sauce ou encore badigeonner en cours de cuisson.