

## **Comment faire un beurre à l'ail maison**

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - ACCOMPAGNEMENTS - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 1 1/2 TASSE

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- 1 tasse de beurre salé, tempéré
- 4 c. table d'huile végétale
- ½ tasse de parmesan, râpé finement
- 1/3 de tasse de persil frais, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. table de poudre d'ail

## Préparation

---

1. À l'aide d'une mixette, mélanger le beurre et l'huile.
2. Ajouter le parmesan, le persil, l'ail et la poudre d'ail.
3. Bien mélanger.
4. Utiliser maintenant ou conserver au réfrigérateur. Se conserve jusqu'à deux mois.