

Temps de cuisson :

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Beurre Maison

Ingrédients :

- 3/4 tasse de crème 35 %
- Assaisonnement varié (facultatif): sel, ail, fines herbes, tomates séchées etc.

Marche à suivre :

1. Mettre la crème dans le batteur et fouetter à vitesse moyenne pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le beurre reste pris dans le fouet.
2. Conserver le babeurre dans un contenant hermétique au frigo pour vos recettes futures.
3. Rincer le beurre sous un filet d'eau.
4. Assaisonner au goût et conserver dans votre beurrier breton ou dans le réfrigérateur.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2016/05/beurre-maison-1-ingredient10-minutes.html>