



Temps de préparation : 5 minutes

Beurre à l'ail

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

Marche à suivre :

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.