

FR ▾

P&G au quotidien (fr)

Marques (/fr/marques) Bons-rabais (/fr/offres) Famille (/fr/famille) Maison (/fr/maison) Bien-être (/fr/bien-etre) Beauté (/fr/beaute) Évaluat (/fr/search)

CUISINE ET RECETTES (/fr/maison/cuisine-et-recettes)

7 recettes de beurres aromatisés

07/02/2019 ()



1 1

0

Donnez du mordant à vos plats sucrés et salés grâce à nos 7 recettes de beurres aromatisés.

C'est bien meilleur avec du beurre, non? Ces beurres sont parfaits pour les plats sucrés et salés et peuvent être préparés à l'avance et conservés au frigo jusqu'à deux semaines.

Marche à suivre pour la préparation des beurres aromatisés

1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol. Combiner tous les ingrédients avec un batteur à main.
2. Mettre une feuille de pellicule plastique de 30,5 cm (12 po) sur une table ou un plan de travail propres. Utiliser une spatule en caoutchouc pour déposer le beurre aromatisé au centre de la pellicule plastique.
3. Enrouler le beurre dans la pellicule plastique pour former un rouleau. Refermer la pellicule plastique et laisser le beurre figer au frigo pendant 2 à 3 heures.

Vous pourriez aimer

(/fr/marques/dawn/detergent-a-vaisselle-li



(/fr/marques/dawn/detergent-a-vaisselle-liquide-dawn-botanique-parfum-fleur-de-antibacterien)
DETERGENT A VAISSELLE LIQUIDE DAWN BOTANICALS STAINFIGHTER 2X POUR LES MAINS DAWN FLEUR DE...

(http://www.pg.com/privacy/frenchcanadian/privacy_statement.shtml#iba) AdChoices ▶



ULTRA-DÉLICIEUX (dawn) déterge
 (fr) marques/dawn/savon-
 antibactérien-pour-les-
 botanique-parfum-fleur-de-
 cerisier-fuji)
 mains-dawn-ultra-
 détergent-a-vaisselle-
 parfum-orange)

ÉCRIRE UNE ÉVALUATION

7 recettes de beurres aromatisés

Utilisez ces recettes créatives de beurres aromatisés pour les plats sucrés et salés. Vous sentez l'inspiration vous emporter? Laissez aller votre créativité et expérimentez en utilisant les saveurs que vous aimez.

Conseil : Recherchez des combinaisons de saveurs présentes dans vos plats sucrés et salés favoris. Vous aimez le café aromatisé? Essayez le beurre au chocolat et aux grains de café espresso! Vous raffolez du porc effiloché? Mélangez les épices BBQ classiques avec du beurre pour en faire une gâterie délicieuse.

1. Beurre à la framboise et au citron

455 g (1 lb) de beurre non salé, à la température de la pièce
 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
 Zeste de 2 citrons
 45 ml (3 c. à soupe) de confiture de framboises

Servir sur : pain à la cannelle, pains dorés (<https://www.pgeveryday.ca/fr/maison/cuisine-et-recettes/slow-cooker-french-toast-recipe1>), rôties, muffins et gaufres.

2. Beurre au basilic et à l'huile d'olive

455 g (1 lb) de beurre non salé, à la température de la pièce
 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge
 125 ml (1/2 t) de basilic, haché
 50 ml (1/4 t) de ciboulette, hachée
 15 ml (1 c. à soupe) de crème épaisse
 1 pincée de sel

Servir sur : poisson blanc, poulet, porc (<https://www.pgeveryday.ca/fr/maison/cuisine-et-recettes/article/how-to-select-and-prepare-pork1>), fruits de mer et baguettes.

3. Beurre aux pêches et aux pacanes

455 g (1 lb) de beurre non salé, à la température de la pièce
 75 ml (1/3 t) de pacanes, hachées
 75 ml (1/3 t) de confiture de pêches
 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
 5 ml (1 c. à thé) de cannelle

Servir sur : pain à déjeuner, pains dorés, rôties, muffins, gaufres (<https://www.pgeveryday.ca/fr/maison/cuisine-et-recettes/chicken-and-waffles-recipe1>) ou porc ou bœuf grillés.

4. Beurre au chili style sud-ouest

455 g (1 lb) de beurre non salé, à la température de la pièce
 Zeste de 2 limes
 30 ml (2 c. à soupe) de paprika
 30 ml (2 c. à soupe) de poudre de chili
 15 ml (1 c. à soupe) de cumin
 2 jalapenos, émincés

(http://www.pg.com/privacy/frenchcanadian/privacy_statement.shtml#iba) AdChoices

1 pincée de sel

Servir sur : pommes de terre au four ou bœuf, porc, poulet, crustacés

(<https://www.pgeveryday.ca/fr/maison/cuisine-et-recettes/how-to-select-and-prepare-shellfish1>) ou poisson grillés.

5. Beurre aux bleuets et à l'orange

455 g (1 lb) de beurre non salé, à la température de la pièce

125 ml (1/2 t) de bleuets, hachés

Zeste de 1 petite orange

30 ml (2 c. à soupe) de jus d'orange

Servir sur : pain à déjeuner, muffins anglais, rôties et gaufres.

6. Beurre épicé à la lime

455 g (1 lb) de beurre non salé, à la température de la pièce

7 ml (1/2 c. à soupe) de paprika fumé

125 ml (1/2 t) de sauce piquante Sriracha

45 ml (3 c. à soupe) de jus de lime

Zeste de 2 limes

1 gousse d'ail, émincée

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Servir sur : pommes de terre au four ou bœuf, porc, poulet ou poisson grillés.

7. Beurre à l'ail grillé et aux fines herbes

455 g (1 lb) de beurre non salé, à la température de la pièce

250 ml (1 t) de gousses d'ail, émincées

30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette

30 ml (2 c. à soupe) de romarin

15 ml (1 c. à soupe) de thym

1 pincée de sel

Servir sur : baguettes, pain, pommes de terre ou bœuf, porc, crevettes, poulet ou poisson grillés.

Lequel essaieriez-vous en premier?

1 1

0

Ajoutez votre commentaire

[S'inscrire](#)

ou

[Ouvrir une session](#)

