

metro



Beurre aromatisé à la cardamome

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

1	0:25	0:00	0:25
ACCOMPANIMENTS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

5 ml Cardamome moulue
(1 c. à thé)

15 ml Zeste d'une lime fraîchement râpée
(1 c. à soupe)

5 ml Poivron rouge broyé et séché
(1 c. à thé)

15 ml Feuilles de sauge fraîche hachées
(1 c. à soupe)

454 g Beurre salé ramoli
(1 lb)

Préparation

Placer tous les ingrédients dans le bol du batteur électrique muni du fouet plat. Fouetter pendant 2 minutes (ou mélanger à la main avec une spatule en caoutchouc dans un bol de taille moyenne).

Répartir le beurre dans des petits pots Mason si vous souhaitez en faire un cadeau d'hôtesse ou dans tout autre joli contenant à placer sur la table.

Vous pouvez également transformer le beurre en bûche à l'aide de pellicule plastique : placez le beurre au centre d'un morceau de pellicule plastique, enroulez-le comme un bonbon. Placez-le ensuite au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il prenne, puis coupez-le en disques et disposez le tout sur une assiette.

Source : Blake Mackay

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

