

metro



Beurre aux trois poivres

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

125 ml Beurre
(1/2 tasse)

15 ml Poivres en grains 3 couleurs concassés
(1 c. à soupe)

10 ml Jus de citron
(2 c. à thé)

Préparation

Dans un bol en verre, travailler le beurre en pommade à l'aide d'une cuillère en bois.

Incorporer le reste des ingrédients.

Enrouler le beurre en boudin dans du papier film et mettre 1 heure au congélateur jusqu'à ce qu'il soit ferme.

Au moment de servir, sortir le beurre du congélateur et le couper en rondelles. Déposer sur la viande.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.
