



Trois beurres aromatisés

Accompagnements



Ingrédients

Préparation : **10 min**

Portions : **6**

Ail confit

1 tête d'ail

1 c. à thé d'huile d'olive

Sel et poivre, au goût

Beurre à l'érable et au piment d'Espelette

1/2 tasse(s) de beurre salé, à la température ambiante

2 c. à soupe de sucre ou flocons d'érable

1/2 c. à thé de piment d'Espelette

Beurre au fromage de chèvre et ail confit

1/2 tasse(s) de beurre salé, à la température ambiante

1 c. à soupe d'ail confit, en purée

2 c. à soupe de fromage de chèvre frais

2 branches de thym frais effeuillé

Poivre du moulin, au goût

Beurre au sel croquant, poivre et ciboulette

1/2 tasse(s) de beurre non salé, à la température ambiante

1/2 c. à thé de fleur de sel

1/2 c. à thé de poivre noir grossièrement moulu

1 c. à thé de moutarde de Dijon

1 c. à soupe de ciboulette fraîche finement émincée

Préparation

1) La méthode de préparation pour chaque beurre aromatisé est la même. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients (vous pouvez aussi le faire au robot culinaire). Transférez le beurre aromatisé dans un ramequin ou façonnez-le en boudin, puis roulez-le dans une pellicule de plastique. Réfrigérez 1 heure, ou jusqu'à ce que le beurre ait durci (vous pouvez aussi le transférer au congélateur pour qu'il durcisse plus rapidement).

2) Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

3) Préparez l'ail confit. Coupez le haut de la tête d'ail. Arrosez-la d'huile. Salez, poivrez et enveloppez-la dans un papier d'aluminium. Déposez la papillote sur une plaque de cuisson et enfournez de 35 à 45 minutes. L'ail confit se conserve au réfrigérateur.



[RÉSEAU TVA](#) [TVA NOUVELLES](#) [TVA SPORTS](#) [CHAÎNES](#) [MAGAZINES](#) [MELS](#)

[Conditions d'utilisation](#) [Politique de confidentialité](#) [Ventes et publicité](#) [Emplois](#)



Copyright © 2001-2019 Tous droits réservés. | Membre de Groupe Média