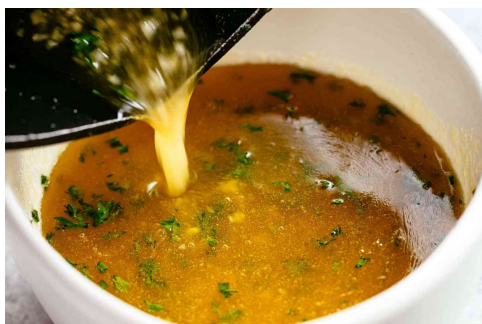


Beurre au miel et à l'ail

- La meilleure recette de beurre au miel et à l'ail (Et super facile à faire!)



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
5 MIN

TEMPS TOTAL
10 MIN

PORTIONS
3/4 DE TASSE

Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre
- 1/4 de tasse (65 ml) de miel
- 4 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe de jus de citron ou 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à soupe de persil frais haché

Préparation :

1. Dans un petit chaudron, faites fondre le beurre à feu doux.
2. Ajouter le miel et l'ail. Fouettez jusqu'à ce que le miel ait fondu et que le mélange soit homogène.
3. Ajouter le restant des ingrédients. Mélanger.
4. Servir avec du poisson, des fruits de mer ou du poulet.

“ On va souvent se faire un bon beurre à l'ail au citron pour nos grillades, poissons ou fruits de mer... Aujourd'hui, je vous propose la recette FACILE pour ajouter une petite touche sucrée à ce grand classique.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

