

Beurre maison

- Cette recette de beurre maison est tellement délicieuse que vous en ferez chaque semaine!



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de crème 35 % froide (crème à fouetter)
- Une pincée de sel

Préparation :

1. Dans un grand bol, utilisez votre mélangeur à main pour battre la crème à haute vitesse jusqu'à ce que le beurre se sépare du petit lait.
2. Passez le mélange au tamis pour ne conserver que le beurre.
3. Se conserve dans un contenant hermétique.

“ *La dernière fois j'avais fait du beurre c'était à la maternelle, maintenant c'est quand on reçoit de la visite parce que c'est tellement bon...* ”

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

