



10 MIN



//



POUR 340G DE BEURRE

LATELIERDEROXANE.COM

Recette le beurre maison

Ingrédients :

- 1 litre de crème liquide entière à 30 % de MG

Instructions

- Verse la crème dans un bol et fouette en augmentant progressivement la vitesse pour éviter les projections, et ainsi t'éviter 1 heure de ménage !
- La crème va épaissir, puis commencer à jaunir pour terminer par trancher : elle devient toute granuleuse.
- Continue à fouetter jusqu'à ce que ton beurre se forme autour du fouet : une masse compacte et jaune.
- Sur un bol, place un tamis, dans lequel tu glisses ton torchon fin. Verse le beurre et essore le tout en pressant fortement pour en extraire le petit-lait encore présent.
- Ton beurre est prêt ! Il ne te reste plus qu'à lui donner la forme de ton choix avec un moule à beurre ou en dessinant des formes grâce à un verre à fond en relief ou des tampons à biscuits !



Conservation :

Le beurre maison se conserve environ 1 semaine au réfrigérateur (cela varie selon les aromates choisis) ou 1 mois au congélateur.