

Beurre à l'ail

écrit par Pariseyn | 22 janvier 2024



Ce beurre maître d'hôtel est idéal pour préparer des escargots bien sur, mais surtout pour des viandes rouges ou poissons grillés, des coquillages poêlés ou des champignons.

Ingrédients :

100 g de beurre doux

$\frac{1}{2}$ botte de persil plat

1 gousse d'ail

Sel, poivre du moulin

Sortir le beurre du réfrigérateur à l'avance pour disposer d'un beurre ramolli.

Laver le persil et prélever 10 g de feuilles. Les sécher et les hacher à l'aide d'un mini hachoir électrique ou manuel

(style mixeur bébé).

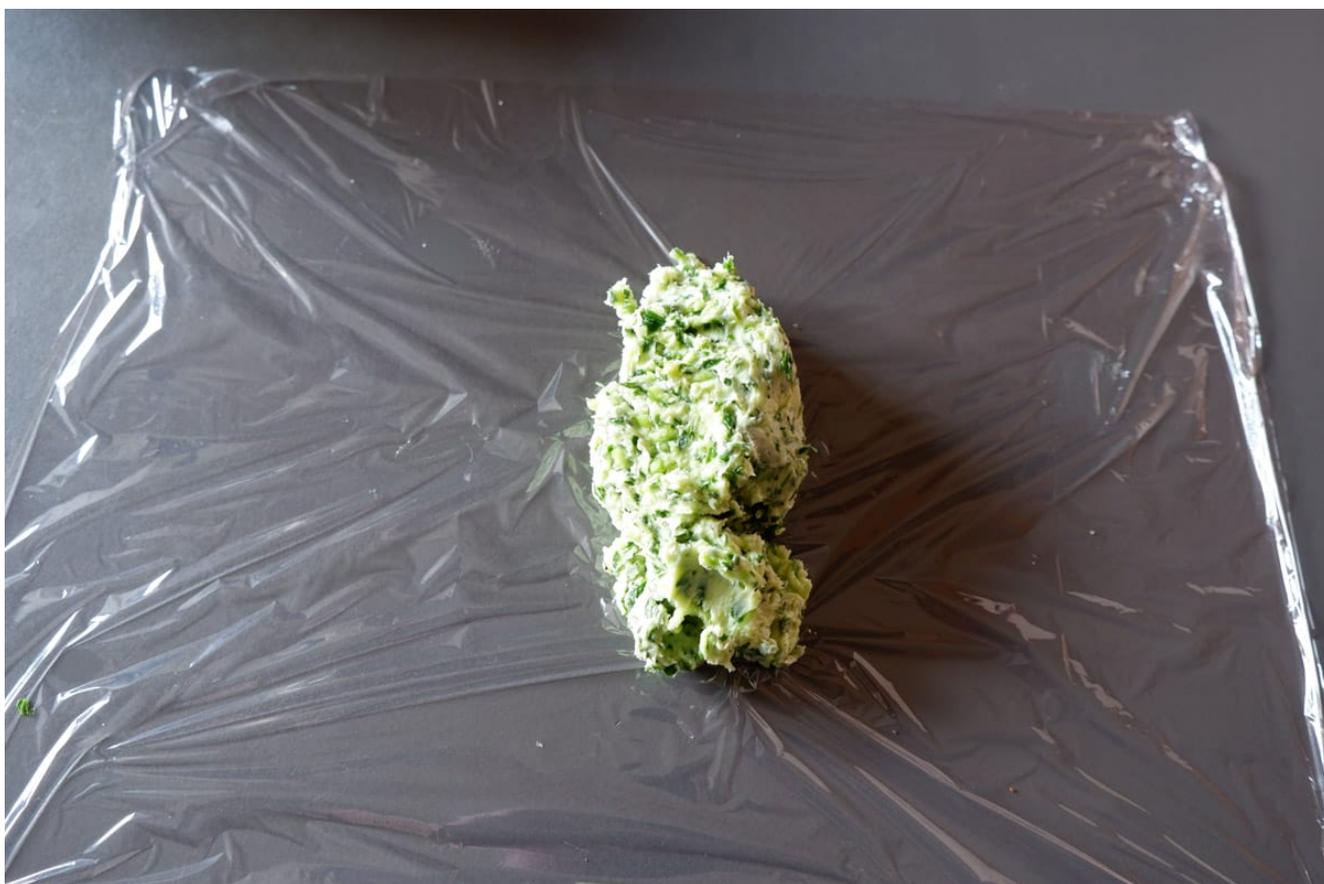
Éplucher la gousse d'ail.

Dans un bol, déposer le beurre et le travailler à la fourchette pour obtenir un beurre pommade.

Écraser la gousse d'ail et incorporer les feuilles de persil haché.

Mélanger le tout à la fourchette pour obtenir un mélange homogène.

Saler et poivrer au goût.





Déposer le beurre sur une feuille de film alimentaire.

Rouler l'ensemble pour obtenir un boudin.

Entreposer au réfrigérateur jusqu'à utilisation ou congeler pour un usage futur.