

Beurre classique aux fines herbes

pour 10 portions

Ingrédients

Ingrédients de base:

- 250 g de beurre
- 2 cs de jus de citron
- 2 gousses d'ail écrasées

Autres ingrédients:

- 2 bouquets de fines herbes (persil, aneth, ciboulette, thym, basilic)
- sel, poivre, paprika



Préparation

1. Mélanger les ingrédients de base au mixeur ou au mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
2. Nettoyer, essorer et hacher finement les herbes.
3. Incorporer les autres ingrédients à l'appareil.
4. Former un rouleau avec la pâte, envelopper dans un film alimentaire et réserver au frais.

Idées créatives de présentation

Si vous souhaitez présenter votre beurre aux fines herbes de façon un peu plus originale, vous pouvez placer le beurre dans des moules à glaçon ou en silicone et le laisser durcir au réfrigérateur ou encore utiliser une poche à douille et le disposer en rosettes.

Conservation

Environ une semaine au réfrigérateur et un mois au congélateur dans un contenant hermétique.