



À-CÔTÉS

Beurre aux fleurs d'ail et de sel

 12 min  0 min

INGRÉDIENTS

8 oz de beurre doux (non salé), à température ambiante

3 c. à soupe de fleur d'ail préparée, en pot

2 c. à soupe de ciboulette fraîche, hachée finement

1 c. à soupe de fleur de sel

PRÉPARATION

- 1 Verser tous les ingrédients, à l'exception de la fleur de sel, dans un cul-de-poule et bien mélanger à l'aide d'un fouet ou d'un batteur-mélangeur.
- 2 Réfrigérer 10 minutes.
- 3 Ajouter la fleur de sel et mélanger légèrement.