

BEURRES AROMATISÉS



Préparation 5 minutes
Temps total : 5 minutes
Portions environ 60 ml (1/4 tasse)

INGRÉDIENTS

BEURRE À LA MÉDITERRANÉENNE

60 ml (1/4 tasse) de beurre salé, ramolli
15 ml (1 c. à soupe) de pesto

BEURRE AU CHIPOTLE

60 ml (1/4 tasse) de beurre salé, ramolli
15 ml (1 c. à soupe) de poivron grillé haché
1 ml (1/4 c. à thé) de sauce chipotle

BEURRE À L'AIL

60 ml (1/4 tasse) de beurre salé, ramolli
1 gousse d'ail, hachée
10 ml (2 c. à thé) de persil frais haché

MÉTHODE

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Si désiré, façonner le beurre en boudin dans un papier parchemin et le réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit ferme.
3. Servir sur du pain.

Secret de chef

Ces beurres relèveront également les épis de maïs, les légumes vapeur et les viandes grillées.