



## BEURRE AROMATISÉ POUR LA CUISSON **RECETTES DU QUÉBEC**

Par Recettes du Québec

### INGRÉDIENTS

- 3/4 lb beurre salé à température pièce
- 100 mL huile d'olive
- 5 gousses d'ail pelées ou plus, au goût
- 1 botte de persil italien ou frisé sans les tiges
- poivre au goût

PRÉPARATION	10 minutes
TOTAL	10 minutes
PORTION(S)	18 portions

### PRÉPARATION

#### ÉTAPE 1

Coupez le beurre en petits cubes. Pelez les gousses d'ail puis recueillez les feuilles du persil et jeter les tiges.

#### ÉTAPE 2

Mettez tous les ingrédients dans un robot culinaire. Mélangez par petites pulsations jusqu'à ce que l'ail et le persil s'intègrent uniformément au beurre, puis terminez en pulsation constante jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

#### ÉTAPE 3

Remplissez un plateau à glaçons du mélange et congelez au moins 12 heures avant de démouler et de transférer les cubes dans un sac à congélation. Le beurre se conserve facilement jusqu'à 6 mois au congélateur.

#### ÉTAPE 4

Décongelez les cubes au besoin pour la cuisson. Délicieux sur du pain grillé, pour les légumes sautés, dans les purées de légumes, pour faire cuire les viandes, les poissons et les fruits de mer.

### NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Un truc qui facilite la préparation des repas et permet de conserver les fines herbes. De la saveur en cubes déjà prêts à utiliser.

Variez les assaisonnements selon vos goûts et les recettes.

À l'asiatique : huile d'arachide, ail, gingembre frais, petit piment chili rouge et coriandre fraîche.

À la mexicaine : huile de maïs, jalapeno, ail, cumin moulu et coriandre fraîche.

À la provençale : ail, thym et romarin frais.

Les possibilités sont presque infinies. Très pratique l'été pour les papillotes sur le barbecue ou même à emporter en camping.