

# metro



## Beurre aux fines herbes

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 2 Votes

405 ML | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

375 ml Beurre  
(1 1/2 tasses)

2 Échalotes grises, hachées

30 ml Moutarde à l'ancienne  
(2 c. à soupe)

30 ml Persil frais, haché  
(2 c. à soupe)

15 ml Aneth frais, haché  
(1 c. à soupe)

Sel et poivre

### Préparation

Faire fondre 15 ml (1 c. à soupe) de beurre et y faire sauter les échalotes 2 minutes.

Ajouter la moutarde et bien mélanger.

Incorporer le reste du beurre et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ajouter le persil et l'aneth.

Source : Metro

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.