

Beurre aux herbes et à la fleur d'ail

- La recette facile de beurre aux herbes et à la fleur d'ail!



Ingrédients :

- 1 lb de beurre non salé, ramolli à la température de la pièce
- 1/2 tasse (125 ml) de fleur d'ail haché finement
- 2 cuillères à soupe de persil frais
- 1 cuillère à soupe de basilic frais
- Quelques gouttes d'huile d'olive

Préparation :

1. Faites ramollir la fleur d'ail avec l'huile d'olive dans une casserole à feu doux. Celle-ci ne doit pas brunir, seulement ramollir.
2. Mélanger le beurre avec l'ail et les herbes. Bien mélanger.
3. Envelopper avec une pellicule de plastique et conserver au réfrigérateur.

“ Ce matin, je vous propose une autre recette pour la fleur d'ail! Un délicieux beurre à servir à vos invités pendant vos BBQ :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

