BEURRE AUX HERBES

Temps de préparation: 40mn - Nombre de portions: 3

Ingrédients:

- 1 Herbes aromatiques fraîches de votre choix
- 1/2cc Gros sel
- 500g Crème entière
- 100g Eau glacée

Préparation:

- Placer les herbes fraîches aromatiques dans le bol pulvériser 5 sec/vitesse 10
Réserver dans un récipient.

- Nettoyer le bol

- Placer la crème dans le bol avec le FOUET, fouetter 4min/vitesse 4. Jusqu'à que la graisse se soit dissociée du petit-lait aqueux. Oter le FOUET.

- Insérer le panier cuisson, passer la masse dans le panier cuisson à l'aide de la spatule. Seul le beurre doit rester dans le bol.

- Ajouter l'eau glacée et battre 1min/ vitesse 0 (cuillère) égoutter dans le panier de cuisson.

- Mettre le beurre dans le panier cuisson et rincer sous l'eau courante froide. Malaxer du bout des doigts pour éliminer les éventuels résidus de lactosérum (petit-lait).

- Placer le panier cuisson dans un récipient et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

- Bien égoutter le beurre et sécher sa surface à l'aide d'un papier cuisson.

- Utiliser selon les besoins, conserver au réfrigérateur.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com