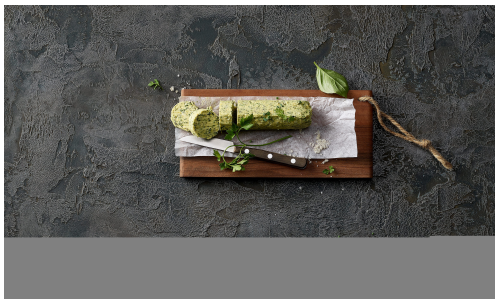
# Beurre aux herbes

Durée totale: 10 min

Temps actif: 10 min

Facile



## Ingrédients

Pour 6 personnes

| | |
|---|---|
| **1 bouquet** | persil plat |
| **0.5 bouquet** | herbes mélangées telles que romarin, thym, etc. |
| **200 g** | beurre mou |
| **1** | zeste de citron bio |
| **1 cs** | jus de citron |
| **2 cs** | moutarde |
| | sel |
| | poivre noir du moulin |

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

| | |
|---|---|
| **257** | kcal |
| **1 g** | de protéines |
| **1 g** | de glucides |
| **28 g** | de lipides |

Sans gluten

Contient du lactose

**Astuce**

Aromatiser en outre le beurre avec des épices telles que du curry, du piment ou du paprika.

## Préparation

1 Hacher les fines herbes. Battre le beurre en mousse et ajouter les herbes, le zeste de citron, le jus de citron et la moutarde. Mélanger. Saler et poivrer. Former un rouleau et l'envelopper dans du film alimentaire.

**Conservation:** 2-3 semaines au réfrigérateur ou au moins 6 mois au congélateur.

**Variantes aux herbes (sauvages):** alliaire officinale, ail des ours, ortie, oseille, sauge, ciboulette, basilic, marjolaine, cerfeuil, estragon, aneth.