Beurre aux herbes

Mon choix.

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.