

Beurre Maison

Temps de préparation : 10 min
Temps de froid : 2h00

Ingrédients:

Le barattage

- 500 g de crème fleurette entière 30% MG

Le rinçage et le moulage

- sel fin de Guérande

PRÉPARATION

Le barattage

Placer le fouet sur les lames puis verser la crème fleurette bien froide dans le bol (je prends la marque Super U).

Battre 6 minutes - vitesse 4

(jusqu'à ce que la crème soit épaisse et vienne d'un seul tenant).(sans verre doseur)

Si besoin ajouter 2 minutes - vitesse 4. (sans verre doseur)

Le rinçage et le moulage

Vider le bol dans le panier inox, en gardant le petit lait (pour faire de la brioche ou de la pâte à pizza, un régal).

Rincer le beurre sous l'eau froide du robinet plusieurs fois pour une meilleure conservation.

Laisser égoutter. Ajouter le sel fin ou cristaux de sel et manier à la spatule fine.

Déposer dans un papier sulfurisé sans trop le manipuler pour ne pas le faire fondre, donner la forme de votre choix ou comme moi dans un moule à beurre.

Réserver au réfrigérateur.

CONSEIL:

Ne pas en préparer pas trop à la fois car il vous faut l'utiliser assez rapidement.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Crème entière fleurette	6 min		4	
	Si besoin	2 min		4	

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)

Laitages, fromage maison