

- FICHE RECETTE N°3 -

MON BEURRE SALÉ AU THYM

INGREDIENTS

500 ML DE CREME ENTIERE

SEL

THYM

MATERIEL

1 SALADIER

1 FOUET ELECTRIQUE

1 TORCHON PROPRE

1 PASSOIRE

1. Sortez la crème entière du frigo 30 minutes avant de réaliser la recette.
2. Versez la crème entière à température ambiante dans un saladier.
3. Fouettez-la jusqu'à ce que le beurre se sépare du petit lait (au bout de 10 minutes environ).
4. Filtrez le tout à travers un torchon propre posé sur une passoire en pressant bien le mélange pour évacuer le petit lait.
5. Créez la boule de beurre en tordant le torchon à la main pour enlever le reste de petit lait.
6. Rincez la boule de beurre sous l'eau froide en la pressant en même temps.
7. Aplatissez votre boule de beurre dans un saladier et ajoutez le sel et le thym (à votre convenance). Refermez la boule de beurre et malaxez quelques minutes pour bien répartir le sel et le thym.
8. Mettez la boule de beurre dans un récipient en verre et refermez avec un couvercle ou du film alimentaire.
9. Conservez votre beurre maximum une semaine au frais.

