



Beurres

Beurre de crevettes



24h10	10 min	0	24h	148
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le beurre de crevettes

150 g **Crevettes grises**
150 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du beurre de crevettes

- 1 Sortir le beurre du réfrigérateur 4h avant de commencer.
- 2 Décortiquer les crevettes. Ôter le boyau noir à l'aide d'un cure dent.
- 3 Verser les crevettes dans un mixeur et ajouter le beurre pommade.
- 4 Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 5 Passer la préparation au chinois à l'aide d'une maryse.
- 6 Dresser le beurre dans un ramequin et servir à température ambiante de façon à pouvoir tartiner facilement.