



Beurres

Beurre de moutarde



24h10 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

24h

REPOS

479

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

250 g **Beurre**
2 c. à soupe **Moutarde**
ancienne

Étape 1

Préparation du beurre de moutarde

- 1 Au fond d'un saladier, mettre une bonne quantité de moutarde de Dijon.
- 2 Ajouter le beurre ramolli et battre très vigoureusement le mélange à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Ramasser le beurre à la maryse et le présenter dans un ramequin.
- 4 Réserver 24 heures au réfrigérateur avant de servir.