Beurres

Beurre de moutarde

TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES
24h10	10 min	0	24h	479

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 un 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.