



Beurres

Beurre de paprika



24h10 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

24h

REPOS

477

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

250 g **Beurre**
1 **Oignon(s)**
1 c. à café **Paprika**

Étape 1

Préparation du beurre de paprika

- 1 Eplucher et ciseler un gros oignon.
- 2 Mettre un morceau de beurre dans la casserole à feu moyen, il ne doit pas colorer. Une fois fondu ajouter les oignons et remuer.
- 3 Ajouter le paprika en pluie et remuer. Lié avec un peu d'eau. Augmenter la puissance du feu pour porter la sauce à ébullition puis mélanger. Laisser refroidir.
- 4 Verser la sauce refroidie dans le mixeur puis ajouter le beurre pommade et mixer à pleine vitesse. Placer au réfrigérateur pendant 24 heures afin que le beurre se solidifie.