



Beurres

Beurre maître d'hôtel



24h10 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

24h

REPOS

469

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

250 g **Beurre**
0.5 **Citron(s)**
1 **Persil plat**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du beurre Maître d'Hôtel

- 1 Sortir le beurre du réfrigérateur quelques minutes avant la préparation afin qu'il ramollisse.
- 2 Laver et hacher finement le persil.
- 3 Presser le citron à l'aide du presse-agrumes.
- 4 Mélanger le beurre, le persil haché et le citron à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Assaisonner de fleur de sel et de poivre.
- 6 Former une motte avec le beurre Maître d'Hôtel, l'envelopper dans du film alimentaire et réserver au frais pendant au moins 24 heures.