



Beurres

Beurre manié



5 min	5 min	0	0	146
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

60 g **Beurre**
40 g **Farine**

Étape 1

Préparation du beurre manié

- 1 Couper le beurre pommade en morceaux et le verser dans un saladier.
- 2 Battre le beurre à l'aide d'un fouet jusqu'à le ramollir complètement.
- 3 Ajouter la farine en une fois.
- 4 Il est préférable de tamiser la farine à l'aide d'une passette pour éviter la formation de grumeaux.
- 5 Fouetter vivement pour obtenir un mélange homogène et onctueux.
- 6 Racler les bords du saladier à l'aide d'une maryse et conserver le mélange dans un récipient.
- 7 Le beurre manié est prêt à l'emploi.
- 8 Cette préparation permet de rectifier la consistance des sauces. Par conséquent, on ne prévoit pas de la faire à l'avance.