



*Beurres*  
Beurre meunière



<b>10 min</b>	<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>128</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le  
beurre meunière**

100 g **Beurre**  
1 **Citron(s)**

**Étape 1**

Préparation du beurre meunière

- 1 Presser un citron à l'aide du presse-agrumes.
- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle.
- 3 Le laisser cuire jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur noisette.
- 4 Ajouter le jus de citron.
- 5 Mélanger délicatement.
- 6 Servir immédiatement.