



Beurres

Beurre de truffe



24h05	5 min	0	24h	187
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

25 g **Truffe**
100 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du beurre de truffe

- 1 Sortir le beurre à l'avance et le couper en morceaux.
- 2 Hacher finement les truffes.
- 3 Malaxer le beurre dans le saladier à l'aide d'une fourchette.
- 4 Incorporer les truffes hachées et mélanger le tout, toujours à l'aide d'une fourchette.
- 5 Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur bien enveloppé dans du papier film.