



Beurres

Beurre au piment de cayenne



24h05	5 min	0	24h	282
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

2 Piment de Cayenne
150 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du beurre au piment de Cayenne

- 1 Sortir le beurre salé à l'avance et le couper en morceaux.
- 2 Couper les piments de Cayenne dans la longueur, les épépiner, les dénervurer et les passer à l'eau.
- 3 Hacher les piments menu.
- 4 Malaxer le beurre dans le saladier à l'aide d'une fourchette.
- 5 Incorporer les piments de Cayenne hachés et mélanger le tout, toujours à l'aide d'une fourchette.
- 6 Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur.