



Beurres Beurre d'ail



24h05	5 min	0	24h	531
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

200 g **Gousse(s) d'ail**
250 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du beurre d'ail

- 1 Mettre de l'eau dans une casserole et la porter à ébullition.
- 2 Eplucher les gousses d'ail.
- 3 Les placer dans l'eau bouillante quelques minutes et bien les égoutter.
- 4 Placer les gousses d'ail dans le mortier et les piler.
- 5 Couper le beurre en petits morceaux.
- 6 Mélanger le beurre à l'ail à l'aide d'une fourchette dans un saladier.
- 7 Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 24 heures.