



Beurres

Beurre d'estragon



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISON

0

REPOS

157

CALORIES

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour le beurre d'estragon

250 g **Beurre**

1 **Echalote(s)**

5 branche(s) **Estragon**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du beurre d'estragon

- 1 Peler et ciseler les échalotes, les débarrasser dans un saladier.
- 2 Efeuiller l'estragon préalablement lavé puis le hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Débarrasser l'estragon dans le saladier avec les échalotes.
- 4 Verser le beurre pommade dans le saladier avec les échalotes et l'estragon.
- 5 Mélanger le tout vigoureusement à l'aide d'une spatule.
- 6 Chaque ingrédient doit être parfaitement incorporé au beurre.
- 7 Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger à nouveau.
- 8 Racler la spatule et les parois du saladier à l'aide d'une maryse en ramenant la préparation vers le centre.
- 9 Débarrasser le beurre d'estragon dans une terrine à l'aide d'une spatule.
- 10 Recouvrir la terrine de film alimentaire afin que le beurre ne prenne pas les odeurs une fois réservé au réfrigérateur.

- 11** Pour conserver le beurre d'estragon au congélateur, le déposer sur du film alimentaire, le rouler en boudin puis nouer chaque extrémité. Il se conservera ainsi pendant 3 à 6 mois.
- 12** Au moment d'utiliser le beurre d'estragon, tremper préalablement la lame d'un couteau dans de l'eau chaude puis trancher le boudin congelé.