



Beurres

Beurre à la fraise



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

410

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le beurre à la fraise

200 g **Beurre doux**
100 g **Fraise**
4 c. à soupe **Sucre glace**

Ingrédients pour le dressage

1 **Baguette(s) de pain**

Étape 1

Préparation du beurre à la fraise

- 1 Battre le beurre dans un saladier à l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'il devienne crémeux.
- 2 Laver puis équeuter les fraise à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Mettre les fraises équeutées dans un mixeur avec le beurre et ajouter le sucre glace.
- 4 Battre le tout jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et lisse.
- 5 Débarrasser le beurre dans une verrine, filmer et réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.
- 6 Le beurre peut se conserver 2 à 3 semaines au réfrigérateur s'il est filmé.
- 7 Pour conserver le beurre d'estragon au congélateur, le déposer sur du film alimentaire. Le rouler pour lui donner une forme de boudin. Nouer chaque extrémité du film alimentaire et le conserver au congélateur pendant 3 à 6 mois. Au moment de l'utiliser, trancher le boudin congelé en trempant la lame d'un couteau dans de l'eau chaude au préalable.

Étape 2

Dressage

- 1 Faire griller le pain.
- 2 Tartiner de beurre de fraise puis déguster.