

Beurre aromatisé au citron



PRÉPARATION 15min **CUISSON** Aucune **REPOS** 60min

POUR 6 PERSONNES

- Beurre doux : 250 g
- Citron jaune : 1 pièce
- Citron confit : 1 pièce
- Fleur de sel : 3 pincées

MATÉRIEL Alfapac

- Film multi-usages

Sortir le beurre du réfrigérateur, le couper en morceaux, puis le laisser à température ambiante pour qu'il ramollisse.

Laver le citron, le zester et presser le jus d'1/2 citron.

Rincer le citron confit, le couper en deux et enlever la pulpe à l'aide d'un petit couteau pour ne garder que la chair, puis l'émincer finement.

Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli avec le jus de citron, puis incorporer le citron confit et la fleur de sel et mélanger de façon homogène.

Placer ensuite le beurre horizontalement, dans le bas d'un morceau de film multi-usages Alfapac.

Former ensuite un boudin de beurre d'environ 4 à 5 cm, en l'entourant de film, puis le réserver au réfrigérateur pendant 1 h minimum avant de le couper en tranches pour utilisation.

Astuce du chef

« Les palets de beurre au citron s'utilisent sur un poisson ou des fruits de mer chauds juste avant de servir ou mousseux pour cuire des noix de St Jacques. Pour une version sucrée, déposez-les sur une crêpe ou une gaufre. Il est également possible de parfumer le beurre avec d'autres ingrédients comme des herbes fraîches pour un beurre maître d'hôtel. »

Retrouvez les étapes de la recette en vidéo sur <http://alfapac.eu/recettes-et-astuces/astuces-de-chef>

