



Beurres Composés



Beurre d'Ail: blanchir fortement 200 g de gousses d'ail épluchées, égoutter, piler au mortier, mélanger avec 250 g de beurre, passer à l'étamine.

Beurre d'Anchois: piler finement 100 g de filets d'anchois lavés et éponger, mélanger avec 250 g de beurre, passer à l'étamine.

Beurre Maître-d'hôtel: mélanger 250 g de beurre avec 1 càs de persil haché et le jus d'un quart de citron, sel & poivre.

Beurre Marchand de Vins: réduire 2 dl de vin rouge avec 25 g d'échalote hachée, mélanger avec 1 càs de glace de viande dissoute, 150 g de beurre ramolli, 1 càs de persil haché, le jus d'un quart de citron, sel & poivre.

Beurre de Moutarde: mélanger 1 càs de moutarde à 250 g de beurre ramolli.

Beurre de Paprika: malaxer 100 g de beurre et une prise de paprika.

Beurre de Raifort: piler 50 g de raifort râpé, ajouter 250 g de beurre, passer à l'étamine.

Beurre de Roquefort: malaxer 200 g de roquefort et 250 g de beurre.

Beurre de Saumon Fumé: piler 100 g de saumon fumé avec 250 g de beurre, passer à l'étamine.