

Beurre de saumon



Pour 180 g de beurre de saumon

Préparation : 5 minutes

- 2 tranches de saumon fumé (80 g environ)
- 100 g de beurre doux
- 1/2 c à café de zeste de citron (non traité)
- 1 c à café de baies roses

Coupez le beurre et le saumon en morceaux.

Ajoutez les baies roses et le zeste de citron.

Mixez pour obtenir une préparation homogène. Pour le thermomix, 10 secondes/vitesse 6. S'il reste des petits morceaux de saumon non mixés, ce n'est pas grave.

Conservez dans un petit pot muni d'un couvercle ou des petites verrines. Conservez au réfrigérateur pas plus de 3 jours.

Vous pouvez aussi le congeler en l'enveloppant, dans un papier film en lui donnant la forme d'un boudin, ou dans un à petites empreintes en silicone. Dans le cas de la congélation, assurez-vous que le saumon n'a pas été déjà congelé. Cette précision est indiquée sur l'emballage.

Base très sympa pour tous vos toasts.