



Trio de beurre aux agrumes et Cie

A faire la veille.

Je me sers de ce beurre pour accompagner du saumon fumé, de la charcuterie ou simplement en tartine en apéro... C'est très parfumé et accompagne joliment une entrée festive !

Ingrédients (pour 3 petites mottes) :

- * 250g de beurre doux de bonne qualité
- * zeste d'une demi orange bio
- * 1 cm de gingembre frais (10 à 20g) ou plus si on aime
- * facultatif : 1 pincée de fleur de sel
- * zeste d'un demi citron jaune bio
- * 10 grains de poivre noir sauvage de Madagascar ou plus si on aime
- * facultatif : 1 pincée de fleur de sel
- * zeste d'un quart de combava (ou le zeste d'un citron vert bio)
- * 1 pincée de fleur de sel



Préparation :

Couper la plaquette de beurre en 3 parts égales.

Laisser le beurre ramollir à température ambiante. Le couper en dés pour aller plus vite. Réserver dans 3 bols différents.

Laver les différents agrumes, les sécher.

Prélever la quantité de zeste nécessaire sur chaque agrume. Les mettre dans les bols différents.

Peler le gingembre et le râpé ou l'écraser avec le presse-ail. Le mettre dans le bol avec le zeste d'orange.

Dans un pilon, mettre les graines de poivre et bien l'écraser. Le mettre avec le zeste de citron jaune.

Mélanger les ingrédients de chaque bol avec une fourchette (ou carrément avec les doigts pour bien tout mélanger). Gouter si besoin et rectifier l'assaisonnement avec du sel et/ou du zeste.

Mettre le contenu de chaque bol dans un morceau de papier film.

Rouler pour faire un petit boudin et bien serrer les extrémités (ou toutes autres formes choisies).

Placer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de le servir en accompagnement.

Astuces :

On peut mettre plus ou moins de zeste et autres aromatiques en fonction de ses goûts.

On peut tester avec d'autres agrumes : pamplemousse, bergamote...

On peut utiliser du beurre aux cristaux de sel, dans ce cas, ne pas ajouter de fleur de sel.