**Préparer son beurre maison**

Bonjour,

Aujourd’hui, je ne vous prose pas d’amuses bouches, de boisson, de viennoiseries, d’entrée, de plat ou de dessert, mais une petite recette pour faire son beurre.

Il est très facile et rapide de le faire soit même. Alors pour quoi ne pas le préparer à la maison.

En 15 minutes, votre beurre est prêt et il est délicieux !

**Pour 100 g de beurre**

250 ml de crème liquide

¼ c.à.c de sel

Dans un saladier à bord haut ou dans un grand bocal, versez la crème liquide et ajoutez le sel.

Fouettez au batteur électrique (grande vitesse) 10 à 12 minutes.

Au début vous allez obtenir une belle chantilly. Continuez à fouetter à grande vitesse

La crème va devenir grumeleuse et un liquide blanchâtre va apparaître.

Ce liquide est le petit lait. Continuez à fouetter mais à (petite vitesse), jusqu’à ce que le beurre commence se former (en boule) 3 à 4 minutes. Arrêtez de fouettez.

Mettez le beurre dans une passoire ou un tamis, pressez pour en retirer le liquide, si il reste encore du liquide, pressez la boule de beurre entre les mains.

Mettre votre beurre dans une coupelle bien propre puis lissez le dessus. Il est prêt à être dégusté.

Si vous souhaitez, vous pouvez parsemer votre beurre de fleur de sel.

Conservez-le au réfrigérateur recouvert d’un film alimentaire ou dans un contenant hermétique.

A bientôt pour une nouvelle balade gourmande