

La CREME au BEURRE

Ingrédients :

400 Gr Beurre doux

220 Gr de sucre

70 Gr d'eau

3 Œufs

Préparation:

Dans une casserole mettre l'eau et le sucre. Cuire le sucre à 121° ^{max} le verser sur les œufs et les battre vivement avec un fouet jusqu'à refroidissement (le mélange blanchit et fait un ruban).

Incorporer le beurre mou en petite vitesse pour commencer puis ensuite à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une crème homogène et légère.

En attendant de l'utiliser, conservez-la à température ambiante recouverte d'un film alimentaire.

Ajoutez ensuite l'arôme souhaité (pistache, café, alcool...)