

FABRICATION du BEURRE

Les ingrédients:

- de la crème fraîche en pot de verre
- des glaçons
- du sel

Les ustensiles :

- un pot de confiture vide
- un saladier



1 - mettre la crème dans le pot de confiture et secouer très fort



2 - De temps à autre rafraichir la crème dans le saladier avec les glaçons



4 - Secouer jusqu'à formation d'une boule.
Le beurre est terminé quand il est séparé du petit lait



5 - rincer plusieurs fois le beurre sous l'eau du robinet, saler, mélanger et...
dégustez!