

Beurre Persillé



Ingrédients

3 gousses d'ail

2 échalotes

Persil

200 g de beurre

Sel, poivre

Préparation

Mettez dans le bol tout sauf le beurre et réglez: **5 secondes/Vitesse 5** voir plus si la consistance souhaitée n'est pas atteinte.



Ajoutez le beurre en petits morceaux, salé poivrez et mixez **10 secondes/ vitesse 5**.



Réaliser un petit "boudin" avec l'aide d'une feuille de cellophane.



Maintenant un tour au congélateur, bien emballé car sinon risque de prendre les odeurs des autres aliments.