

Beurre maison

30 min · 1 préparation



INGRÉDIENTS

50 cl de crème liquide entière (30 ou 35%)

Fleur de sel (facultatif)

ON PASSE EN CUISINE

1. Versez la crème dans un récipient (ou le bol d'un batteur ou dans un shaker bien fermé)
2. Fouettez pendant 15 minutes environ jusqu'à ce que des petits grains de beurre se détachent du liquide (petit lait).
3. : Quand vous avez obtenu une belle crème Chantilly, il faut continuer à battre. Plus vous continuerez à battre et plus le volume de la crème diminuera.
4. Poursuivez jusqu'à ce que le beurre se sépare nettement du lait.
5. Filtrez à l'aide d'un torchon > Enveloppez le tout dans un torchon propre et compressez le beurre de manière à enlever le maximum de petit lait.
6. Gardez le petit lait pour vos recettes > Remplacez le lait (ou l'eau) par le petit lait dans les recettes brioches/pains frais .
7. Il fait aussi des merveilles dans la pâte à crêpes et à gaufres, mais aussi pour faire tremper vos graines de légumineuses, ou encore dans les marinades pour attendrir la viande.
8. Rincez le beurre dans un récipient rempli de glaçons avec de l'eau froide (but : enlever le maximum de lait)
9. Ajoutez de la fleur de sel si vous le souhaitez.
10. Moulez selon la forme que vous souhaitez et conservez au frais.