



Beurre d'escargot

Environ 175 g

- 170g de beurre mou
- une moitié d'échalote hachée
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- sel et poivre.



Servir : Utilisez votre beurre pour cuisiner des escargots, des moules ou autres.

- Placez l'ensemble des ingrédients dans un saladier, et malaxez les à la main, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

- Placez le beurre en long, au centre d'un morceau de film plastique. Roulez l'ensemble pour former un boudin, et tirebouchonnez les extrémités.

- Réservez au congélateur jusqu'à utilisation.

Variation

Sur le même principe, faites vos mélanges selon votre goût avec différentes épices ou herbes.

Conseils

Faites-en une grande quantité, et découpez des tranches selon votre besoin. Utilisez un beurre de qualité.