



accompagné d'un adulte



Beurre aux aromates

A tartiner sur du pain aux céréales, du pain blanc ou de campagne, des biscuits croquantes, ça fera un goûter ou une collation savoureuse !

Nombre de parts

15

Temps de préparation

15'

Temps de cuisson

-



Beurre pommade
150g

Gousse d'ail
x1

Aromates
1 tasse



Sel, Poivre
2 pincées



1. Deux heures avant, sortir le beurre du frigo
2. Laver les aromates choisies : coriandre, persil, basilic, origan, ciboulette, aneth
3. Bien les sécher
4. Eeffeuiller et ciseler les aromates
5. Mélanger des aromates en les écrasant dans le beurre pommade avec une fourchette
6. Saler et poivrer au goût et mélanger encore
7. Laisser infuser les arômes dans le beurre environ 30 minutes avant de déguster en tartine
8. Conserver le beurre aux aromates au réfrigérateur