



accompagné d'un adulte

Ressources pour l'éducation au goût
www.papille.net

Papille
par Les Sens du Goût

Beurre aux aromates

A tartiner sur du pain aux céréales, du pain blanc ou de campagne, des biscottes 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. Effeuille 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