Beurre maison

Vous êtes-vous déjà demander ce que pouvais donner une crème trop fouettée ? Et bien tout simplement du beurre ! Je voulais savoir si c'était vraiment aussi simple et si le goût était différent. Effectivement c'est simple (le robot fait tout) et le goût est plus frais qu'un beurre industriel… Après libre à vous de le parfumer en version sucrée ou salée.

Pour une petite motte : 40cl de crème liquide entière.

Dans un robot muni de fouet, versez la crème froide. Fermez bien votre robot (attention aux projections). Montez la crème en chantilly à vitesse moyenne. Laissez tourner jusqu'à ce que le beurre se dissocie du petit lait.

Égouttez le beurre pendant 30min. Malaxez votre beurre avec du papier cuisson et placez-le dans le récipient de votre choix (si possible qui ferme pour éviter que le beurre prenne les odeurs du frigo).

Vous pouvez agrémenter votre beurre de sel marin ou encore d'un mélange pâte de vanille/vergeoise (terrible à faire fondre dans une crêpe chaude…)