

# BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

Mars 2008 (Actualisé en juillet 2018)

## Ingrédients (10 portions) :

- ★ 125 g de beurre fin
- ★ 4 brins de persil
- ★ 1 citron jaune
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Jatte, Bol, Film alimentaire

Préparation : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,50 € (Soit 0,15 € par portion)



## Recette :

Sortir le beurre du réfrigérateur, le couper en dés de 1 cm de côté et le laisser à température ambiante. Ciseler très finement le persil. Couper le citron en deux et extraire le jus d'un demi-citron dans un bol en éliminant les pépins. Dans une jatte placer le beurre et le pétrir avec une fourchette pour obtenir une pommade, ajouter le persil, le jus de citron, saler, poivrer et bien malaxer pour obtenir un mélange homogène. Placer dans du film alimentaire et rouler en forme de boudin de 3 cm de diamètre. Mettre au réfrigérateur pour retrouver de la consistance. Au fur et à mesure des besoins, couper des rondelles de 0,5 cm d'épaisseur. Ne pas conserver trop longtemps, car ce type de mélange a tendance à rancir rapidement (peut se congeler quelques temps).

Accompagne au moment de servir, les viandes rouges grillées (Steaks, entrecôtes, côtes de bœuf), les viandes panées (Escalopes), les poissons frits ou panés, les pommes de terre sautées ou cuites à l'eau, les haricots verts ou les haricots beurre, ...