

Beurre maison



Pour faire du beurre l'essentiel est de trouver de la très bonne crème fraîche, qu'elle soit épaisse ou liquide et laissez la à température ambiante pour être à 10/14° au moment du travail.

Le beurre se fait en 3 étapes :

BARRATAGE :

Mettez dans un saladier haut la crème et utilisez un mixer. mixez la crème jusqu'à ce que de l'eau se sépare de la crème et que cela devienne dur. ; il faut environ 5 bonnes minutes.

LAVAGE :

Versez dans une passoire le beurre et mettez le sous l'eau sans le mélangé, laissez couler l'eau bien fraîche jusqu'à ce qu'elle devienne claire.

MALAXAGE :

Versez le beurre dans un récipient puis malaxez le avec une spatule en bois plate pour retirer l'excédent d'eau. Si vous aimez le beurre salé c'est lors de cette opération que l'on ajoute le sel, vous pouvez aussi ajouter d'autres épices ou algues...

Une fois terminée cette opération moulez le beurre à votre façon couvrez le de papier sulfurisé et mettez au frais.

Dégustez dans les 8 jours.