



Je cuisine

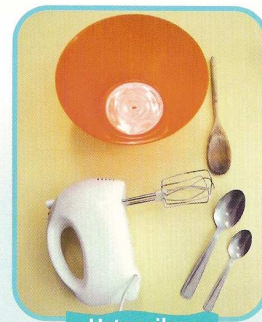
Ingrédients :

Pour 250 g de beurre salé, il te faut :

- 5 g de sel fin = 1 cuillerée à café rase
- 2 pots de 40 cl de crème fraîche à 40 % de matière grasse
- de l'eau



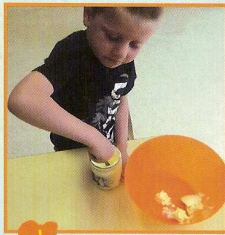
Si tu n'ajoutes pas de sel, tu auras du beurre doux.



Ustensiles :

- un saladier
- un batteur électrique
- une cuillère en bois
- une cuillère à soupe
- une cuillère à café

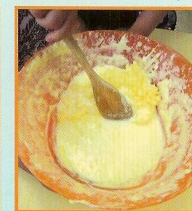
Le beurre salé



1 Mets la crème fraîche dans le saladier.



2 Bats la crème assez longtemps...



3 ... pour obtenir du beurre et du « babeurre » (appelé aussi lait battu).

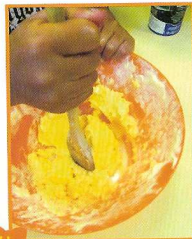
Attention, ça éclabousse ! Tu peux entourer le saladier de papier aluminium.



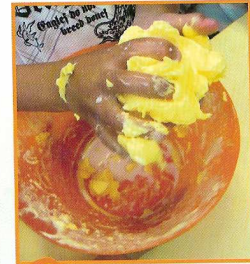
12



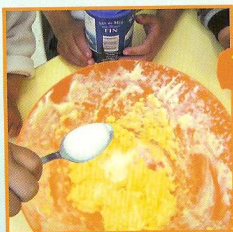
4 Récupère le « babeurre » et goûte-le. Travaille le beurre avec la cuillère.



5 Lave le beurre pour enlever le « babeurre » qui reste.



6 Presse bien pour faire sortir l'eau.



7 Ajoute le sel. Mélange bien.



Mange le beurre tout de suite ou garde-le au frais, (un jour ou deux seulement).



8 Fais une boule avec le beurre.

