



## *Beurre aux herbes et au poivre*

### **Beurre au poivre**

250 g de margarine (p.ex. Alsan)

1 citron

2-3 cc de mélange de poivre

sel, à votre guise

### **Beurre aux herbes**

250 g de margarine (p.ex. Alsan)

1 gousse d'ail

1 bouquet d'herbes (cerfeuil, persil, basilique, ciboulette, ail des ours)

sel, à votre guise

Pour le beurre au poivre, couper la margarine en petits morceaux et laisser tiédir à température ambiante. Râper finement le zeste du citron. Moudre le poivre grossièrement. Incorporer le tout à la margarine, saler à votre guise.

Pour le beurre aux herbes, couper la margarine en petits morceaux et laisser tiédir à température ambiante. Laver les herbes, les trier et les équeuter. Les couper finement avec un couteau pointu. Éplucher les gousses d'ail, les presser et les incorporer à la margarine, ainsi que les herbes. Moudre le poivre grossièrement. Incorporer le tout à la margarine, saler à votre guise.

Laisser raffermir au frigo les deux sortes de beurre.