

Une recette 100% végétale de la base de donnée

Beurre aux herbes et au poivre

Ingrédients:

250 g

1

2-3 cc

Préparation:

Pour le beurre au poivre, couper la margarine en petits morceaux et laisser tiédir à température ambiante. Raper 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 étiger. Les couper finement avec un couteau aïgu. Eplucher les gousses d'aïl, 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.

Mettre les deux sortes de beurre dans des petits bocaux et les laisser se raffermir au frigo. Vous pouvez aussi découper le beurre en formes à votre guise ...

Groupe de recettes: Accompagnement,Amuse-gueule.

250 g

1 gousse

1 bouquet

Cette prescription de [Végi-Info 2013-1](#) [1] a été insérée par Bernadette Raschle / 2013-03-25 12:27:40

[Retourner au formulaire de recherche.](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=

Dernière mise-à-jour: 28.11.2017

Source URL (modified on 28.11.2017 - 14:20): https://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=2202

Links

[1] <http://www.chnueppelwiibli.com>

[2] <https://www.swissveg.ch/recettes>