



BEURRE AUX HERBES MAISON

INGRÉDIENTS

- ❑ 200 g de beurre Fairebel
- ❑ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ❑ 20 g de persil frais
- ❑ 20 g de ciboulette fraîche
- ❑ 10 g de basilic frais
- ❑ 1 cuillère à café de sel de mer

Retirer le beurre Fairebel du frigo environ 30 minutes avant la préparation.

Laver le basilic, la ciboulette et le persil, les sécher et les hacher très finement.

Ajouter les herbes ainsi que le sel et l'huile d'olive au beurre Fairebel et mélanger le tout.

Enfin, laisser le beurre aux herbes au moins une heure au frigo.

Notre astuce :
pour obtenir un beurre aux herbes onctueux et bien vert, mélanger tous les ingrédients au mixeur manuel.
Délicieux !

