

Voici comment faire ton beurre à la maison, à partir de crème fraîche !
C'est facile, ça te prendra environ 30 minutes. Alors, prêt à tenter l'expérience ?

Il me faut :

- De la crème bien froide, qui sort du frigo
- Un fouet électrique
- Un saladier
- Du sel, des épices (optionnel)

Quelle crème utiliser ?

- Crème fraîche entière de préférence, à 40% de matière grasse
- Crème fraîche (pas UHT)
- Sans additif



Et bien sûr, je me lave les mains avant de commencer, et je mets un tablier, car ça peut éclabousser !!!



1 Je verse mon pot de crème bien froide dans le saladier



2 Je fouette la crème avec le batteur (plusieurs minutes)



La crème devient de la chantilly



La chantilly devient progressivement du beurre



C'est fini quand j'obtiens des grains de beurre et un liquide (le babeurre)

3 Je jette le babeurre



4 Si je souhaite, j'ajoute à mon beurre une pincée de sel*, ou des épices (cumin, ...). Je mélange bien.

*3 g de sel maximum pour 100g de beurre

5 Je donne la forme que je veux à mon beurre



6 Je mets mon beurre au réfrigérateur, pour qu'il durcisse et je le mange rapidement !

Bon Appétit !