

Beurre maitre d'hôtel

Ingrédients pour 4 personnes

200 gr de beurre
1 échalote
 $\frac{1}{4}$ d'un bouquet de persil
Un filet de jus de citron
Une c à soupe de pastis
Sel, poivre

La recette

- 1/ Laver, épluchez puis hachez le persil et l'échalote.
- 2/ Mettez le beurre dans un mixeur avec l'assaisonnement, l'échalote et le persil au préalablement haché le jus de citron et le pastis.
- 3/ Quand le mélange est homogène, mettez-le dans un papier d'aluminium puis façonnez-le en un rouleau que vous garderez au frais jusqu'au moment de servir.

Servir une tranche de ce beurre sur un steak grillé accompagné de frites au Romarins

La bonne recette de gùitoune

