



Plats d'accompagnement

Autre

Beurre citron-menthe

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe rondelle de citron (râpé)
30 grammes de mix de noix
150 grammes beurre doux
1/2 gousse d'ail (pressée)
1 bouquet de menthe
poivre
sel

Méthode de préparation

Laissez venir le beurre à température ambiante puis remuez-le.

Hachez la menthe finement et incorporez-en 2/3 au beurre en même temps que le zeste de citron et l'ail pressé. Mélangez bien le tout puis salez et poivrez.

Hachez les fruits secs finement et mélangez-y la menthe restante. Faites un rouleau avec le beurre puis roulez-le dans le mélange menthe-fruits secs. Enroulez le beurre dans une feuille d'aluminium et réservez-le au moins 1 heure au frigo. Coupez le beurre refroidi en belles rondelles.

