



Plats d'accompagnement

Autre

Beurre miel-moutarde

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe zeste d'orange (râpée)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 cuillère à soupe de moutarde
150 grammes beurre doux
1 cuillère à soupe de miel
poivre

Méthode de préparation

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

Ajoutez au beurre le persil, le miel, la moutarde et l'épluchure d'orange râpée puis mélangez bien le tout.
Poivrez.

Mettez le beurre dans un beau petit ravier et faites solidifier au frigo.

