



Plats d'accompagnement

Beurre Jalapeño-citron vert

Pour 4 personnes.

Ingrédients

125 grammes beurre doux (à température ambiante)
2 cuillères à soupe des piments jalapeño (coupés finement)
1 cuillère à soupe de jus de citron vert

Méthode de préparation

Mettez tous les ingrédients dans un robot de cuisine puis mixez jusqu'à l'obtention d'un beurre crémeux. Versez le beurre sur une feuille fraîcheur et roulez-le en forme de saucisse. Fermez les bouts comme un bonbon et réservez au moins 1 heure au frigo.

Conseil de conservation:

3 à 4 jours au frigo dans une boîte hermétique à l'air.

Conseil:

Vous pouvez congeler ce beurre facilement pour une utilisation ultérieure.

Ustensiles de cuisine

Un robot de cuisine

