



Plats d'accompagnement

Autre

Beurre à l'orange et à la cardamone

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 orange
100 grammes beurre doux
1/2 cuillère à café cardamone (moulue)
sel
miel

Méthode de préparation

Râpez l'épluchure d'une orange jusqu'à ce que vous ayez environ une cuillère à soupe de zeste d'orange. Veillez à ne râper que la partie orange de la peau et évitez la partie blanche (celle-ci peut être amère).

Dans un plat mélangez le beurre mou avec le zeste d'orange et la cardamone moulue. Ajoutez une pincée de sel. Mélangez très bien le tout.

Goûtez et si souhaité ajoutez un peu de miel pour rendre le beurre plus sucré.

Placez le beurre d'orange au frigo pour le solidifier.

