










# Beurre Maison : Pas à Pas

Pour faire son beurre maison :

- **de la crème fraîche entière (au minimum avec 30% de matière grasse)**
- **du sel (facultatif, utile pour faire du beurre salé ou demi-sel)**

**Avant tout, il faut penser à avoir une crème fraîche très froide ainsi qu'un saladier en inox ou le bol du robot également très froid.**

1. Ajouter la crème fraîche dans le bol du robot ou dans le saladier : 
2. Battre à vitesse maximale la crème jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly : 
3. Continuer à battre sans s'arrêter jusqu'à ce que la crème "tourne", tranche, granule et change couleur : 
4. Au bout d'un petit moment, la crème va se dédoubler. Le gras (le beurre) et le petit lait se séparent : 
5. Le beurre est né ! 
6. Rincer le beurre dans l'eau très froide (si possible avec des glaçons) pour en retirer les restes de petit lait : 
7. Mouler le beurre dans un récipient pour lui donner la forme désirée et réserver au frais : c'est prêt ! 

 Nous obtenons du beurre doux qui se conservera au maximum entre 48 et 72h bien emballé. Après il rancira ! 

On peut également le congeler sans problème ! ➡ *Pour obtenir du beurre demi-sel, il faut rajouter 0,5% à 3% du poids du beurre obtenu.*

Exemple : pour 250 g il faut incorporer 1,25 à 7,5 g de sel avant le moulage.

➡ *Pour obtenir du beurre salé, il faut rajouter au minimum 5% du poids du beurre obtenu.*

Exemple : pour 250 g il faut incorporer au minimum 12,5 g de sel avant le moulage.

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 