

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 !