



BEURRE CLARIFIÉ

INGRÉDIENTS

1 BEURRE DOUX

PRÉPARATION

- Faire fondre le beurre au bain-marie, tout doucement pendant 15 à 20 minutes.
- Délicatement, sans remuer le beurre, retirer toute l'écume en surface à l'aide d'une cuillère.
- Lentement, verser le beurre dans un récipient jusqu'à ce que le liquide (sérum) reste dessous.
- Le décanter dans un autre verre.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 100g - 891 Kcal :
Glucides : 0g, Lipides : 99g dont AG
Saturés : 65g

