

# BEURRES AROMATISES

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 20 minutes



## Ingrédients

### Beurre pomme-pecan

125 g de beurre  
1/4 cuiller à café de sel  
20 g de sucre de canne complet (type Muscovado)  
60 g de compote de pomme  
2 c. à café de cannelle en poudre  
20 g de noix de pécan grossièrement hachées au couteau

### Beurre citron-herbes

125 g de beurre mou  
1 citron jaune  
1 citron vert  
25 g d'aneth hachée  
1/2 cuiller à café de sel  
1/2 cuiller à café de baies roses concassées

### Beurre cranberries-orange

125 g de beurre  
25 g de sucre glace  
zeste râpé d'1 orange  
1/4 cuiller à café de sel  
60 g de cranberries hachées

### Beurre pomme-pecan

Laissez le beurre à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit bien mou. Fouettez-le alors au batteur avec le sel, le sucre, la compote et la cannelle jusqu'à avoir un mélange crémeux. Ajoutez les noix de pécan, mélangez et mettez au réfrigérateur 30 min. avant de servir avec des toasts ou de la brioche.

### Beurre citron-herbes

Laissez le beurre à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit bien mou. Fouettez-le alors au batteur avec les zestes râpés des citrons, l'aneth hachée, les baies roses et le sel jusqu'à avoir un mélange crémeux. Remettez au réfrigérateur 30 min. avant de servir avec des toasts ou du pain de seigle et du saumon fumé.

### Beurre cranberries-orange

Laissez le beurre à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit bien mou. Fouettez-le alors au batteur avec le sucre glace, le zeste d'orange et le sel jusqu'à avoir un mélange crémeux. Ajoutez les cranberries et mélangez. Remettez au réfrigérateur 30 min. avant de servir avec des toasts ou de la brioche.