**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 caféde baies roses concassées

**Beurre cranberries-orange**

125 g de beurre

25 g de sucre glace
zeste râpé d’1 orange

1/4 cuiller à caféde 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.

****

**Recette et stylisme : Annelyse Chardon**

**Crédit photo : Julie Mechali / Cniel**