



Trio de beurres colorés



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour le beurre miel-citron :

100 grammes de beurre non salé (mou)
1 cuillère à soupe de miel liquide
2 cuillères à soupe cerneaux de noix (hachées)
1/2 citron (zeste)
1 pincée fleur de sel
3 feuilles de menthe fraîche

Pour le beurre aux herbes :

80 grammes de beurre non salé (mou)
2 cuillères à soupe de mascarpone
1 cuillerée à thé de thym (finement hachée)
1 cuillerée à thé ciboulette (finement hachée)
1 radis (en fines rondelles)
1 pincée fleur de sel

Pour le beurre à la pistache et au poivre rose :

100 grammes de beurre non salé (mou)
2 cuillères à soupe de pistaches (finement hachées)
1/2 cuillerée à thé baies de poivre rose (écrasées)
1 cuillerée à thé de miel
1 pincée fleur de sel

Méthode de préparation



- 1.** Mélangez les ingrédients de chaque préparation séparément.
- 2.** Étalez les trois beurres en bandes distinctes sur une planche de service.
- 3.** Terminez avec des toppings supplémentaires comme des herbes fraîches, un filet de miel ou quelques noix hachées.
- 4.** Servez avec des tranches de baguette et des gressins.