Beurre noisette fouetté

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

250 grammes de beurre
fleur de sel

Méthode de préparation

1. **Mettez le beurre dans un poêlon et faites chauffer à feu moyen. Laissez fondre et augmentez un peu le feu. Surveillez bien la couleur du beurre : il doit prendre une teinte noisette. Il doit aussi arrêter de mousser.**
2. **Retirez-le du feu et versez-le dans un récipient à travers un tamis tapissé de papier absorbant. Laissez-le se raffermir au réfrigérateur.**
3. **Fouettez le beurre au batteur électrique ou au robot jusqu'à ce qu'il devienne aérien, avec une texture de crème fouettée. Comptez environ dix minutes. Vous avez fouetté trop longtemps et la texture est granuleuse ? Ajoutez un peu de lait ou de crème, puis fouettez à nouveau brièvement.**
4. **Versez ce mélange dans un ramequin.**
5. **Parsemez de fleur de sel.**