



Beurre Maître d'Hôtel au Poivre Fermenté

Ingrédients

Pâte au Poivre Fermenté CHEF®	60 g
Beurre	250 g
Persil Haché	10 g
Échalotes ciselées	10 g
Jus de citron jaune	1 cà c.

Déroulé de la recette

- Mélanger le beurre en pommade à l'ensemble des ingrédients.
- Rouler dans un film alimentaire.
- Réaliser des rouleaux , réserver au frais.
- Tailler des rondelles, retirer le film, et poser un ou plusieurs médaillons de beurre sur une viande grillé ou un poisson. Faire fondre au four où à la salamandre si besoin.