

## CRÉEZ VOTRE BEURRE AROMATISÉ !



Matériel  
300g de beurre  
Basilic - 1 Citron vert  
Tomates mi séchées



1 - Ciseler le basilic



4 - Couper le beurre en morceaux et le placer 5 sec au micro onde pour le rendre pommade



2 - Zester le citron



5 - Diviser le beurre en 3 parts égales et le mélanger avec les ingrédients



3 - Couper les tomates



6 - Placer dans du film alimentaire



ATELIER PASTRO