

CRÉEZ VOTRE BEURRE AROMATISÉ !



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



1 - Ciseler le basilic



2 - Zester le citron



3 - Couper les tomates



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



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



6 - Placer dans du film alimentaire



ATELIER PASTRO