



Beurre de langoustine

Ingrédients :

BEURRE DOUX OU DEMI-SEL	1 KG	TÊTES ET PINCES DE GROSSE		CONCENTRÉ DE TOMATE	
HUILE D'OLIVE	1 FILET	LANGOUSTINE 9/12	10	1 CUILLÈRE À SOUPE	
		SOIT ENVIRON 500 G CONCASSÉES		SEL	12 G

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Huile d'olive Carcasses	1 filet 500 g	Insérer dans la cuve	–	Pulse 2500 tr/min	3 à 4 impulsions	Ouvert	
2				 110°C	intermittente OIOI	10 min		
3	Beurre Piment Concentré de tomate	1 kg QS 1 cuillère à soupe	Incorporer	 110°C	intermittente OIOI	15 min	Fermé	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
4	Préparation		Passer à l'étamine afin de récupérer le beurre	–				



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez utiliser ce beurre pour réchauffer des langoustines, pour lier une sauce ou bien encore comme élément de matière grasse dans un roux par exemple. Vous pouvez également utiliser des carcasses de homard pour réaliser ce beurre.