

Beurre persillé

Ingrédients :

PERSIL PLAT 350 G
ÉQUEUTÉ, LAVÉ ET SÉCHÉ AU TORCHON
ÉCHALOTES X6 150 G
AIL DOUX NOUVEAU DÉGERMÉ 120 G

BEURRE DOUX POMMADE 1000 G
SEL 40 G
POIVRE
PIMENT D'ESPELETTE

Ingrédients	Poids	Action	⚡ Réglage de Chauffe	⚙️ Vitesse	⌚ Temps	🔒 Orifice couvercle	Remarques
1 Persil Ail Échalotes Sel Poivre Piment d'espelette	350 g 120 g 150 g - - -	Hacher fin	-	Pulse 1500 tr/min	5 impulsions	Fermé	
2 Beurre pommade	1000g	Mélanger	-	1300 tr/min	1 min30		Goûter et rectifier l'assaisonnement.
3			-	Turbo	10 à 15 sec		



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez varier les herbes (basilic, estragon, coriandre, aneth) suivant les préparations que l'on veut élaborer par la suite. Vous pouvez ajouter de la moutarde à l'ancienne et de la poudre d'amande pour donner plus de puissance et croustillant à votre préparation.