

Les bases

BEURRE
HOTELIER



INGRÉDIENTS

- Beurre 160gr
- Duxelles 50gr
- Persil 25gr
- Jus de 1/2 citron
- Sel fin 4gr
- Poivre

PRÉPARATION

Confectionner la duxelles sèche

Laisser refroidir

Hacher le persil

Préparer le jus de citron

Mélanger les ingrédients avec le beurre en pommade

Assaisonner