

# alimentarium



## Beurre et tartines

# Beurre et tartines

## Beurre

Recette pour 1 personne



### Ingrédients

---

50 g de crème

---

### Réalisation

- Mettre la crème dans un shaker
- Fouetter vigoureusement jusqu'à la formation du beurre
- Verser dans une passoire
- Egoutter et mouler

## Tresse



### Ingrédients

---

110 g de farine

---

---

50 ml de lait

---

---

10 g d'œuf

---

---

2 g de sucre

---

---

2 g de sel

---

---

5 g de levure

---

---

15 g de beurre

---

### Réalisation

- Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre délicatement.
- À mi-pétrissage, ajouter le beurre et bien former le gluten.
- Découper la pâte en morceaux de 100 g.
- Allonger les morceaux et façonner la tresse.
- Poser sur une plaque de cuisson et dorer.
- Laisser lever à l'étuve.
- Dorer et cuire dans un four à 200°C.