

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.