

Beurre au Curry

250 g de beurre du choix ramolli

2 cs de jus de citron

1 cs de pâte d'anchois

1-2 cs de curry de Madras en poudre

Sel, poivre



1 Battre en mousse le beurre de choix, le jus de citron et la pâte d'anchois jusqu'à coloration presque blanche.

2 Incorporer les épices à la masse de base.

Utiliser éventuellement du curry normal, ce qui permet d'obtenir un beurre plus doux.

A tartiner sur les amuse-bouche ou pour accompagner la volaille, l'agneau, le fromage ou les légumes crus.