

Beurre à l'ail

250 g de beurre du choix ramolli

2 cs de jus de citron

1 cs de pâte d'anchois

4-6 gousses d'ail écrasées, selon goûts

Sel, poivre, paprika, poivre de Cayenne



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

2 Incorporer l'ail à la masse de base et assaisonner.

3 Pour le pain à l'ail (compléter éventuellement la masse de fines herbes hachées ou de fromage râpé).

Pour accompagner également la volaille, le poisson, la viande grillée ou brièvement rôtie.