

Beurre aux fines herbes

250 g de beurre du choix ramolli

2 cs de jus de citron

2 gousses d'ail écrasées

2 bouquets de fines herbes hachées
(persil, ciboulette, thym, aneth, basilic)

Sel, poivre, paprika



1 Battre en mousse le beurre de choix, le jus de citron et l'ail jusqu'à coloration presque blanche et doublement du volume.

2 Incorporer les herbes et les épices à la masse de base.

Pour accompagner les grillades, la viande brièvement rôtie ou les pommes de terre en robe des champs.