

## Beurre au cresson

250 g de beurre du choix ramolli  
2 cs de jus de citron

200 g de cresson  
Sel, poivre



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

**2** Plonger brièvement le cresson dans l'eau bouillante. Eponger à l'aide de papier absorbant et hacher. Incorporer à la masse de base et assaisonner.

Pour accompagner l'agneau ou à tartiner sur des amuse-bouche.