

Beurre aux poivrons

250 g de beurre du choix ramolli

2 cs de jus de citron

1 cs de pâte d'anchois

30 g de beurre de cuisine

2 petits poivrons (1 rouge et 1 jaune)
épépinés et hachés

1 petit piment rouge, épépiné, haché

Sel, poivre, paprika



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

2 Etuver les poivrons et le piment dans le beurre de cuisine. Retirer la poêle du feu et laisser refroidir. Incorporer le tout à la masse de base et assaisonner.

Pour accompagner la volaille, la viande et les légumes.