

## Beurre à la menthe

250 g de beurre du choix ramolli  
2 cs de jus de citron  
2 gousses d'ail écrasées

10-12 petites feuilles de menthe hachées  
1 cc de miel  
Sel, poivre



**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 la menthe et le miel à la masse de base, puis assaisonner.

Pour accompagner les pâtes, le poisson gras, l'agneau, le bœuf grillé.