

Beurre au citron

250 g de beurre du choix ramolli

2 cs de jus de citron

1 citron (jus pressé et zeste râpé)

1 cc d'aneth haché, à volonté

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 Incorporer le jus et le zeste de citron ainsi que l'aneth à la masse de base et assaisonner.

Pour accompagner le poisson, le poulet, les fruits de mer.