



## Beurre poivron



*Un beurre simple avec du goût sans être trop piquant !*

*Il s'associe aussi bien en cuisson , que simplement déposé sur une viande , un poisson , des crustacés , des pâtes ,etc. ...*

### Ingrédients :

*250 gr de beurre doux ou demi-sel.*

*4 jeunes oignons*

*4 gousses d'ail*

*1 poivron rouge long*

*1 c à café de paprika en poudre*

*Sel (ajusté suivant le choix du beurre)*

*Poivre aux 5 baies du moulin ( suivant votre goût, mais pas à l'excès )*

### Préparation :

*Couper le poivron en 2 , enlever graines et filament blanc , tailler en lamelles .*

*Couper les jeunes oignons en rondelle , tige et bulbe .*

*Mixer tous les légumes , sel et poivre du moulin et le paprika .*

*Ajouter le beurre mou (type pommade).*

*Remixer le tout .*

*Vous pouvez alors soit créer des boudins en film alimentaire ou le mouler en portions individuelles.*

*Dans le cas de moulage en boudin sous film alimentaire , il est fortement conseillé de repasser la préparation au frigo avant pour plus de facilité de manipulation .*

### Infos -conseil :

*Il peut être congelé sans soucis quelque soit la formule de réalisation choisie.*

*Le moulage en moule individuel est idéal dans les moules en silicium .passer au congélateur , démolir et conserver en boite ou sac hermétique. Ainsi vous aurez toujours des portions prêtes sous la main.*

*Le choix du paprika reste à votre appréciation , il peut être doux , fumé ou plus fort.*