



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 quelques soit la formule de réalisation choisie.

Le moulage en moule individuel est idéal dans les moules en silicone .passer au congélateur , démouler et conserver en boîte 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.