

## BEURRE (thermomix)



### Ingrédients :

- 500 g de crème fraîche épaisse entière
- 1 pincée de sel

### Préparation:

- Mettre dans le bol, 500 grammes de crème fraîche épaisse entière froide et 1 pincée de sel
- ajouter le fouet
- Mélanger 7 minutes à vitesse 3,5
  
- de nouveau 10 minutes vitesse 4
- La préparation doit déjà avoir une consistance granuleuse et être de couleur jaune.
- Le petit lait doit être également formé.
- Si ce n'est pas le cas mixer un peu plus longtemps.
- Transvaser le beurre dans le panier de cuisson.
  
- Bien laver le beurre sous l'eau froide en le pressant à l'aide de la spatule.
- Transvaser dans un moule à beurre et réserver au frigo.

**Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [COOKOMIX](http://cookomix.com)**