

BEURRE CLARIFIÉ ou GHEE



En Inde, le beurre clarifié s'utilise dans toutes les préparations chaudes

Ingrédients :

- **500 g de beurre doux coupé en dés**

Préparation :

- **placer les dés de beurre dans le bol**
- **faire chauffer 10 minutes à température varoma vitesse cuillère**

- **laisser refroidir 5 minutes puis filtrer le beurre à travers une passoire à mailles fines en inclinant doucement le bol pour y laisser les impuretés tombées au fond**
- **verser le beurre clarifié dans un bocal hermétique et conserver au réfrigérateur pendant quelques semaines**

Vous pouvez retrouver cette recette dans la magazine Saveurs Thermomix

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>