

MARGARINE FAIT MAISON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [RECETTE 247](#)

Ingrédients (250 g)

- 125 g de beurre
- 125 g d'huile d'olives
- 50 g d'eau
- 1 c à s de jus de citron

Préparation :

- Mettre tous les ingrédients dans le bol,
- puis mixer 40 secondes à vitesse 6
- Régler le thermomix à 37°C, vitesse 4 durant 40 secondes
- Verser la préparation dans un pot stérilisé et placez le au réfrigérateur
- se garde pendant 3 semaines

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