

Beurre de fruits de mer



Les ingrédients pour 8 personnes :

180g de beurre doux (j'en ai rajouté un peu)

1 citron

1 c à c de graines de fenouil

1 petit piment séché

1 noix de muscade

400 g de crevettes grises (crabe, crevettes roses, langouste, homard ou poisson fumé)

1 c à s bombée de feuilles de fenouil ou d'aneth ciselé

Sel et poivre blanc du moulin

Faire fondre 60 g de beurre sur feu doux pour le clarifier. Couper le beurre restant en petits dés de 1 cm de côté et les laisser ramollir à température ambiante. Piler le zeste du citron avec les gaines de fenouil et le piment séché dans un mortier. Ajouter le beurre mou, de la noix de muscade râpée (1/3 d'après Jamie Oliver mais j'en ai mis un peu moins) et bien mélanger le tout.

Ajouter les crevettes grises (pour le homard, la langouste, les crevettes roses ou le poisson fumé les couper en petits morceaux avant des ajouter). Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire en goûtant sur un morceau de pain grillé (vous pouvez mettre du sel, du poivre, ou un filet de jus de citron ce que j'ai fait).

Répartir le beurre dans 8 petits contenants un grand. Égaliser la surface. Prendre le beurre fondu, retirer la mousse du dessus et verser sur la surface des contenants en laissant le dépôt qu'il y a au fond de la casserole. La couche de beurre clarifié permet de garder ce plat plusieurs jours au réfrigérateur, il ne faut surtout pas laisser d'espaces, le beurre doit bien tout recouvrir. Parsemer de feuilles de fenouil ou d'aneth. Mettre au frais pour laisser durcir.

Servir avec des tranches de pain légèrement grillées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>