

Beurre d'escargot



Pour 250 g de beurre d'escargot

Préparation : 5 minutes

- 15 g de persil plat frais
- 20 g d'ail (3 belles gousses d'ail)
- 25 g d'échalote (1 grosse)
- 200 g de beurre 1/2 sel tempéré
- Sel (si prenez du beurre doux)
- Poivre

Lavez le persil et séchez-le bien.

Épluchez les gousses d'ail et l'échalote.

Au robot : Mixez à vitesse rapide le persil, l'échalote et les gousses d'ail. Raclez le bol mixez à nouveau. // *faudra peut-être renouveler l'opération une fois pour que le mélange soit bien mixé.*

Ajoutez le beurre et mixez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Au thermomix : Programmez **10 secondes/vitesse 6**. Ajoutez le persil par l'orifice. Raclez le bol avec la spatule.

Ajoutez les gousses d'ail et l'échalote et mixez **5 secondes/vitesse 5**. Raclez avec la spatule.

Renouvelez l'opération **3 secondes/vitesse 5** si le mélange n'est pas suffisamment mixé.

Ajoutez le beurre en morceaux et mixez **10 secondes/vitesse 6**.

Façonnez en boudin dans du film alimentaire ou placez dans une poche à douille si vous l'utilisez immédiatement.

Conservez-le au réfrigérateur ou congelez-le pour en avoir toujours sous la main.