



Le beurre fait par Rym

Ingrédients :

- **250 ml de crème entière liquide**

Préparation :

Mettre la crème liquide dans un récipient fermé (ici Rym a utilisé un shaker). Secouer la crème pendant environ 30 min. Au début, la crème est liquide, puis mousseuse, puis chantilly et enfin moitié solide moitié liquide.

Comme vous pouvez le voir sur ces photos, le beurre en jaune est solide et le babeurre en blanc est liquide.

Mettre le beurre dans une passoire déposée sur un saladier. Vous allez donc séparer le beurre du babeurre.

Prendre le beurre avec la main et le déposer dans un saladier d'eau froide. Ceci a pour but de débarrasser le beurre de ses microbes et de le conserver plus longtemps.

Le beurre ne doit pas se décomposer dans l'eau.

Saler et mettre en forme selon vos envies. Rym, quant à elle, n'a ni salé ni mis en forme son beurre car elle était trop pressée qu'on le goûte ;o)

À consommer rapidement contrairement au beurre vendu en supermarché car celui-ci est 100 % bio !

A servir sur du pain frais, un délice !!!