

## Kit pour beurre à faire soi-même

### Remarques importantes

- Le **bol à bain-marie** est prévu non seulement pour faire fondre les matières grasses, les couvertures et le chocolat, mais également pour préparer des sauces délicates au bain-marie.
- Veillez à ce que le bol à bain-marie ne soit pas complètement immergé dans l'eau. Le liquide bouillant risquerait sinon de déborder et vous pourriez vous brûler. Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans la marmite. Rajoutez de l'eau le cas échéant.
- Les **moules à beurre en silicone** sont prévus pour être utilisés au réfrigérateur ou au congélateur. Les moules à beurre en silicone sont conçus pour des températures allant de - 20 °C à + 200 °C.
- Quand vous réchauffez des aliments dans le bol à bain-marie, ne saisissez la poignée qu'avec un gant de cuisine approprié ou autre objet similaire. Il y a risque de brûlure!
- La première fois et après chaque utilisation, nettoyez le bol à bain-marie ainsi que les moules à beurre en silicone à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
- Le bol à bain-marie et les moules à beurre en silicone sont conçus pour passer au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas placer les moules à beurre en silicone directement au-dessus des résistances chauffantes.
- Les aliments de couleur très prononcée (comme le concentré de tomate) peuvent déteindre sur la surface des moules à beurre en silicone. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement des moules à beurre en silicone.




[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

# Recette de beurre (salé) végétal

## Ingrédients pour deux mottes de beurre d'env. 250 g

- 150 ml de lait végétal (p. ex. lait non sucré de soja, d'avoine, etc.)
- 7,5 ml de vinaigre de pomme
- 270 g de graisse de coco neutre au goût
- 30 ml d'huile d'olive
- 2 capsules de probiotiques en poudre (disponible en droguerie ou en pharmacie)
- 15 g de lécithine de soja (disponible en droguerie ou en pharmacie)
- En option: 4,5 g de sel de mer fin

 Les **probiotiques** confèrent au beurre un goût typique légèrement aigre. La **lécithine de soja** sert d'émulsifiant et permet une bonne liaison du lait végétal et des matières grasses.

## Ustensiles

- Bol à bain-marie
- 2 moules à beurre en silicone
- Robot mixeur

## Préparation

1. Mélanger le lait végétal et le vinaigre de pomme et laisser reposer 5 minutes environ.
2. Pendant ce temps, faire fondre la graisse de coco au bain-marie en utilisant le bol à bain-marie.
3. Verser dans le robot mixeur le mélange de lait végétal et de vinaigre

de pomme, la graisse de coco fondue, l'huile d'olive, les probiotiques en poudre et la lécithine de soja. Mélanger tous les ingrédients à puissance maximum pendant 3 à 5 minutes environ jusqu'à obtenir une préparation homogène.

4. Pour du beurre salé, ajouter maintenant le sel de mer fin et mélanger encore une fois brièvement.
5. Ensuite, verser la préparation rapidement et uniformément dans les petits moules à beurre et mettre au compartiment de congélation pour 1 heure env.
6. Démouler les blocs de beurre, puis les conserver au réfrigérateur (p. ex. dans un beurrier ou dans du papier sulfurisé).

Le beurre se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur. Au congélateur, le beurre se conserve plusieurs mois.

## Conseil

Afin d'obtenir la couleur du beurre telle qu'on la connaît, il est possible d'ajouter une pincée de curcuma ou un peu de jus de carotte.

Vous pouvez également parfumer votre beurre en y ajoutant oignons, ail, poivre, épices, herbes, zeste de citron bio, tomates séchées, concentré de tomate ou autre ingrédient similaire.