

## Beurre au citron et à l'ail des ours

---

Mise en place et préparation:  
env. 10 min

---

**100 g de beurre**, mou

**2 c. s. d'ail des ours**, ciselé

**1 c. c. d'huile d'olive**

**1 citron bio**,  
moitié du zeste râpé  
et 1 c. c. de jus

**¼ de c. c. de sel**

**un peu de poivre**

---

Travailler le beurre en mousse env. 2 min avec les fouets du batteur-mixeur. Mélanger ail des ours, huile, zeste et jus de citron, incorporer, saler, poivrer.

**Suggestion:** remplacer l'ail des ours par de la roquette ou du persil.

**Préparation à l'avance:** env. 1 jour avant.  
Garder à couvert au réfrigérateur. Sortir du réfrigérateur env. 10 min avant de servir.

**Portion:** 219 kcal, lip 24 g, glu 0 g, pro 0 g

