

Beurre aux fines herbes

Mise en place et préparation: env. 15 min

Mise au frais: env. 30 min

Pour env. 200 g

100 g **de beurre**, mou

100 g **de fromage frais**

(p. ex. Philadelphia balance)

2 c. à soupe **de persil**, finement haché

1 c. à soupe **d'estragon**, finement ciselé

¼ de c. à café **de sel**, un peu **de poivre**

bien mélanger le tout dans un bol avec les fouets du batteur électrique, mettre dans un pot en verre env. 30 min au frais ou mettre la masse dans une poche à douille cannelée (Ø env. 10 mm). Recouvrir une assiette d'un film fraîcheur, dresser env. 12 rosettes, mettre env. 30 min au frais

Par 100 g: lipides 55 g, protéines 4 g, glucides 2 g, 2152 kJ (515 kcal)

Servir les deux variantes avec: baked potatoes, poisson, pâtes.

