

## VARIATIONS SUR LE THÈME DU BEURRE ÉPICÉ

### **Beurre chocolaté** (photo, avant)

Préparation: env. 15 min

- 100 g de beurre, ramolli
- 25 g de chocolat noir  
(p. ex. Crémant), fondu
- 1 c. à soupe de vieille prune ou  
de cognac
- 1/2 piment rouge, épépiné, finement  
haché
- 2 pincées de sel

Bien mélanger le beurre et les ingrédients jusqu'au piment (inclus) dans une terrine, saler.

**Idéal avec:** bœuf, canard et gibier.

Lipides 88 g, protéines 4 g, hydrates de carbone 13 g, 3672 kJ (878 kcal)

### **Beurre au curry vert**

Préparation: env. 10 min

- 100 g de beurre, ramolli
- 1 c. à café de pâte de curry vert
- 1/4 de c. à café de sel

Bien mélanger le beurre et la pâte de curry dans une terrine, saler.

**Idéal avec:** bœuf, porc, poulet et veau.

Lipides 84 g, protéines 1 g, hydrates de carbone 2 g, 3136 kJ (749 kcal)

### **Beurre moutardé au raifort**

Préparation: env. 10 min

- 100 g de beurre, ramolli
- 1 c. à soupe de moutarde forte  
(p. ex. Dijon)
- 1 c. à café de raifort en bocal
- 1/4 de c. à café de sel

Bien mélanger le beurre, la moutarde et le raifort dans une terrine, saler.

**Idéal avec:** agneau, bœuf, porc et veau.

Lipides 84 g, protéines 2 g, hydrates de carbone 2 g, 3176 kJ (759 kcal)

### **Beurre aux bolets**

Préparation: env. 15 min

- 100 g de beurre, ramolli
- 10 g de bolets séchés, mis à tremper,  
égouttés, finement hachés
- 1/4 de c. à café de sel, un peu de  
poivre

Bien mélanger le beurre et les bolets dans une terrine, assaisonner.

**Idéal avec:** bœuf, porc et veau.

Lipides 84 g, protéines 3 g, hydrates de carbone 1 g, 3164 kJ (756 kcal)



### **Suggestions**

- Servir le beurre épicé avec une viande ou l'utiliser pour une sauce.
- Servi avec une viande cuite à basse température, le beurre devrait être à température ambiante.

**Préparation à l'avance:** préparer le beurre épicé la veille, couvrir et mettre au frais. Sortir du réfrigérateur env. 1 heure avant de servir.