

Pour faire du beurre



Matériel :

- un petit pot transparent avec couvercle (genre pot yaourt en verre ou petit pot à confiture)
- bol ou petit saladier, en plastique de préférence
- grande cuillère
- petite passoire

Ingrédients :

- crème fraîche épaisse pasteurisée , 30% minimum de matière grasse
- eau froide
- sel

Fabrication :

- 1) Mettre de la crème dans le petit pot jusqu'à mi-hauteur, et fermer le couvercle.
- 2) Agiter le pot pendant 5 à 10 mn environ (durée variable selon l'énergie qu'on y met, selon la quantité de crème, et aussi selon la météo) ; c'est le « barattage ».
- 3) Quand on voit une ou des petites masses jaunes (couleur beurre) dans un liquide blanchâtre, arrêter de secouer.
- 4) Egoutter dans la passoire. (On sépare le « petit-lait » ou babeurre qui, légèrement fermenté naturellement, donne le lait ribot) ;
- 5) Transvaser la petite motte de beurre dans le bol.
- 6) Malaxer avec le dos de la cuillère (c'est à dire presser doucement, et surtout pas mélanger) pour finir d'extraire le petit-lait, et enlever le petit-lait au fur et à mesure.
- 7) Verser de l'eau bien froide sur le beurre et malaxer à nouveau : l'eau blanchit en emportant le petit-lait. Vider l'eau puis recommencer 1 ou 2 fois.
- 8) Saler et malaxer très légèrement.
- 9) Déguster directement ; ou mettre dans un petit pot ou beurrier au réfrigérateur. Consommer rapidement.

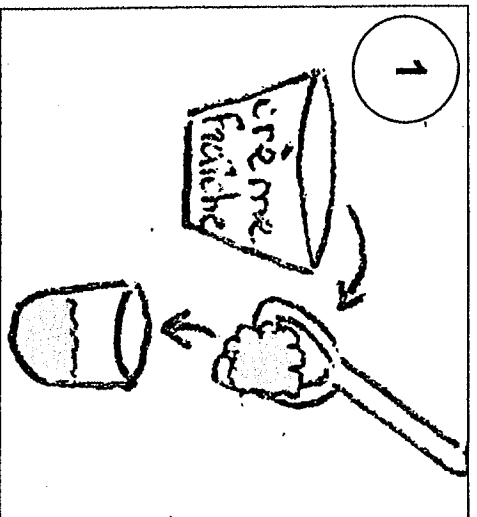
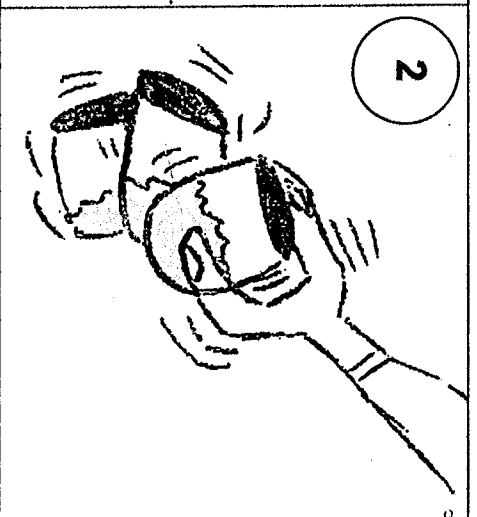
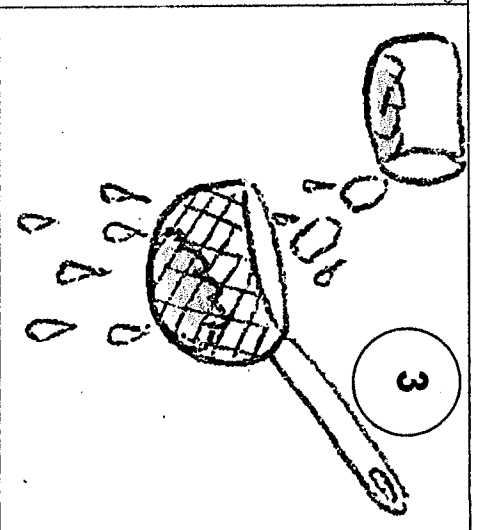
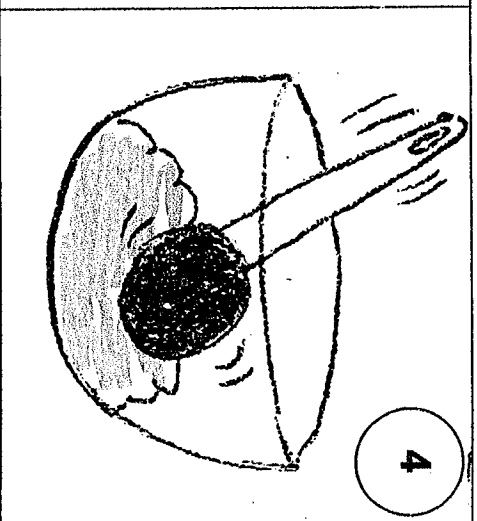
Remarques :

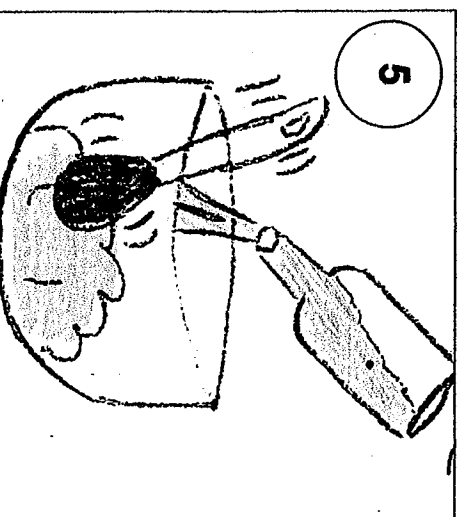
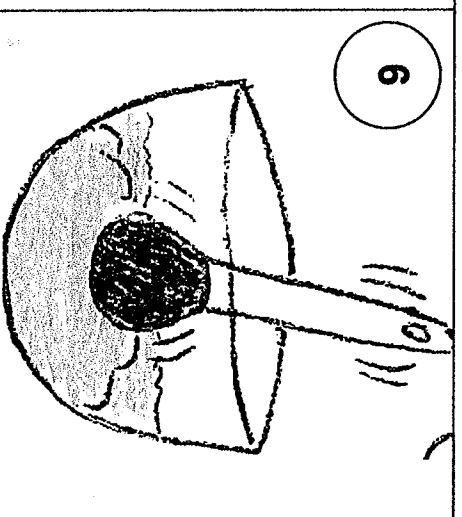
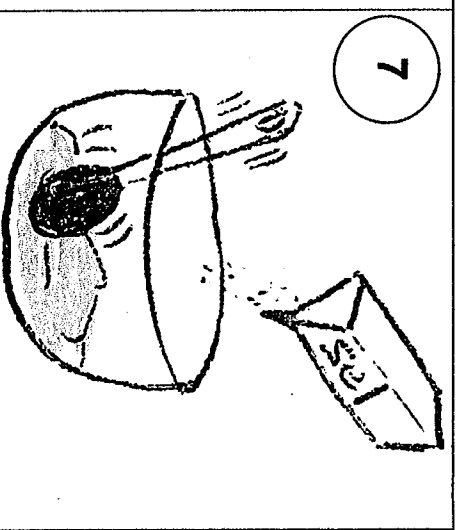
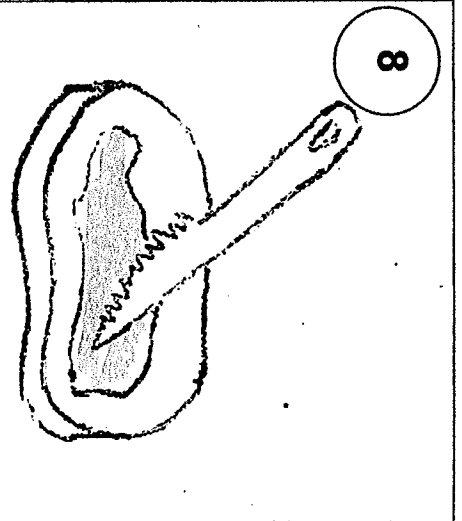
Effet météo : - s'il fait chaud, le barattage va plus vite, mais le beurre est très mou, il faut donc le malaxer encore plus délicatement. On peut mettre un glaçon dans la crème pour secouer.

- s'il fait froid, le barattage est plus long, mais le beurre est plus ferme. On peut sortir la crème du réfrigérateur à l'avance.

Selon les crèmes, cela marche plus ou moins bien (plus ou moins vite, beurre parfois blanc au lieu de jaune, petite masse de beurre ou nombreux grains de beurre). Utiliser de préférence la crème fraîche d'Isigny AOP (qui est à 40 % de matière grasse au lieu de 30%), vendue en pots de verre. Ou la crème Pâturages.

ETAPES DE FABRICATION DU BEURRE

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>1. Je mets la crème dans le petit pot jusqu'à mi-hauteur et je ferme le couvercle.</p>	<p>2. Je secoue le pot pendant 5 à 10 min pour séparer la crème en 2 : beurre et babeurre. C'est le barattage.</p>	<p>3. J'égoutte dans la passoire pour enlever le babeurre.</p>	<p>4. Je malaxe (je presse doucement avec le dos de la cuillère) une première fois dans un bol et enlève le babeurre.</p>

<p>5</p> 	<p>6</p> 	<p>7</p> 	<p>8</p> 
<p>5. J'ajoute de l'eau pour ôter tout le babeurre.</p>	<p>6. Je malaxe encore avec l'eau pour bien enlever le babeurre.</p>	<p>7. J'ajoute du sel et je malaxe encore.</p>	<p>8. Le beurre est prêt. Je peux le goûter. Hummi!</p>