



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Beurre au rhum

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

175 g de beurre ramolli

100 g de vergeoise blonde

100 g de vergeoise brune

2 pincées de noix de muscade fraîchement râpée

2 c a s de jus de citron

6 c a s de rhum ambré

Préparation 20 min

Assemblez le beurre ramolli et les vergeoises dans une jatte. Parfumez avec la noix de muscade. Mélangez au fouet électrique, à petite vitesse, jusqu'à l'obtention d'une pâte à la consistance crémeuse.

Incorporez le jus de citron, puis versez peu à peu le rhum, en fouettant après chaque cuillerée. N'intégrez pas le rhum trop rapidement car l'émulsion aurait tendance à se désagréger.

Transvasez le beurre aromatisé au rhum dans un beurrier avec couvercle et dessinez une spirale en surface avec le dos d'une petite cuillère. Couvrez et réfrigérez.

Si vous n'avez pas de couvercle, utilisez du film alimentaire.

Servez avec des toasts, crêpes ou pancakes.

En raison du taux d'alcool contenu dans le beurre, il durcira peu au réfrigérateur et sera facile à étaler.