



# BEURRE AU YOGOURT, AU CITRON ET AU POIVRE



## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable à la congélation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 900 G

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**460 g** Beurre, mou

**200 g** Yogourt nature

**50 ml** Jus d'un citron

Zeste de citron, râpée

**2 cc** Coriandre, finement hachées

**2 cs** Mélisse citronnelle, finement hachées

**2 cs** Graines de poivre vert

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le beurre et fouetter avec un batteur jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. Ajouter le yoghourt, le jus de citron, la coriandre, la mélisse citronnelle et les graines de poivre et bien mélanger. Assaisonner de sel.
3. Mettre la masse sur un film alimentaire et enrouler-le en formant un cylindre. Mettre au frais.
4. Couper le beurre froid en rondelle.