



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Divers

Beurre clarifié ou Ghee

Ingrédient

- 1 plaquette de 250 gr de beurre doux
(ou plusieurs plaquettes selon votre besoin)

Temps de préparation

- 5 minutes environ

Coût

- très économique

Durée cuisson

- 5 minutes environ
-

Préparation

- Découper le beurre en morceaux.
- Déposer les morceaux dans une casserole, de préférence, à fond épais.
- Le faire cuire doucement à feu très doux. Le beurre se liquéfie progressivement et forme une écume sur le dessus.
- Récupérer progressivement la mousse à l'aide d'une cuillère à soupe, et la jeter dans un récipient. Le beurre liquéfié est maintenant nettoyé de cette mousse (la caséine), mais on peut apercevoir au fond de la casserole un dépôt blanchâtre qu'il faudra également retirer (le petit lait).
- Pour cela, verser délicatement l'ensemble dans un autre récipient, en veillant à laisser au fond de la casserole la partie blanchâtre.
- Jeter la caséine et le petit lait qui ne serviront pas, et conserver le beurre clarifié liquide dans un récipient hermétique et le placer au réfrigérateur pour le durcir.

Acidulée vous souhaite de bonnes recettes réalisées avec du beurre clarifié !