BEURRE À L'ORANGE ET A LA LAVANDE

Préparation	10min
Repos	2h minimum
Total	2h10
Part(s)	1 beurre
Difficulté	

Ingrédients :

- 250 g de beurre à température ambiante
- 1 jaune d'oeuf
- 1 orange non traitée
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- ½ cuillère à café de fleurs de lavande FUCHS
- ½ cuillère à café de thym FUCHS
- ½ cuillère à café de sel

Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger au batteur électrique, ou au robot pâtissier, le beurre ramolli et le jaune d'œuf, jusqu'à obtention d'une préparation crémeuse. Il faut que le beurre soit presque blanc.
2. Laver l'orange, la sécher et prélever l'équivalent d'une demie cuillère à café de zeste. Presser l'orange et incorporer au beurre 2 cuillères à soupe de jus, le zeste et les autres ingrédients.
3. Mettre le beurre à l'orange et à la lavande au centre d'une feuille de papier cuisson et l'étaler en longueur à l'aide d'une spatule. Rabattre le papier sur le beurre et former un boudin. Ensuite, tortillonner les extrémités du papier comme pour fermer un bonbon.
4. Réserver aux moins deux heures au réfrigérateur.

Astuce : ce beurre aux herbes est encore plus savoureux lorsqu'il a été préparé la veille et que les arômes se sont bien diffusés. Pour le conserver plusieurs mois au congélateur sans qu'il n'absorbe les odeurs d'autres aliments, il est recommandé de l'envelopper en plus dans du film alimentaire avant de le congeler.