


BEURRE AU PAPRIKA ET À LA TOMATE

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



Ingédients :

250 g de beurre tempéré	½ cuillère à café de paprika fort FUCHS
1 jaune d'œuf	1 cuillère à soupe de fines herbes FUCHS
2 cuillères à café de concentré de tomates	½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de paprika fumé FUCHS	

Préparation :

1. Dans une jatte, mélanger au batteur électrique ou au robot pâtissier le beurre ramolli et le jaune d'œuf, jusqu'à obtention d'une préparation crémeuse. Une fois que le beurre est presque blanc, il a absorbé suffisamment d'air et est prêt pour l'étape suivante.
2. Ajouter alors les ingrédients restants et continuer à battre jusqu'à leur répartition homogène.
3. Mettre le beurre au paprika et à la tomate au centre d'une feuille de papier cuisson et l'étaler en longueur à l'aide d'une spatule.
4. Rabattre le papier sur le beurre et former un boudin. Ensuite, tortiller les extrémités du papier comme pour fermer un bonbon.
5. 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.

