BEURRE D'ORIGAN

Pour accompagner les légumes sautés et les bruschettas

Quantite: 100 g Préparation 20 minutes

1 c à soupe rase d'huile de noix ou d'olive

100 g de beurre doux, bien mou du genou

3 c à soupe d'origan finement haché,

1 gousse d'ail

Sel de mer et poivre du moulin

Poser une feuille de papier absorbant sur une assiette. Mettre l'huile et deux c à café de beurre dans une poêle sur feu moyen. Ajouter l'ail et l'origan que vous ferez brunir 2 à 3 minutes. Débarrasser sur l'assiette.

Mixer le reste du beurre avec l'ail et l'origan, ou piler, ou mélanger à la fourchette. Assaisonner. PLacer au réfrigérateur avant de servir.

BEURRE D'ESTRAGON

Excellent avec les poissons blancs

Quantité: 100 g Préparation 15 minutes

100 g de beurre doux

3 c à soupe d'estragon finement haché

sel, poivre du moulin

100 g de beurre doux

2 c à café de jus de citron

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir un mélange homogène. Mettre à rafraîchir avant de servir.

BEURRE DE MONTPELLIER

Pour poissons et viandes grillés

Quantité 200g Préparation 30 minutes

2 échalotes hachées

1 c à soupe de chacune des herbes suivantes: persil plat, sauge, coriandre, cerfeuil, estragon, ciboulette, épinards (ou cresson), le tout finement haché

2 filets d'anchois à l'huile hachés,

2 petits cornichons hachés

1 c à soupe de câpres égouttées,

1 gousse d'ail épluchée et écrasée

125 g de beurre très très mou des rotules

3 c à soupe d'huile d'olive

sel et poivre du moulin

1 c à soupe de vinaigre de vin ou de vinaigre à l'estragon (je vous ai donné la recette)

quelques gouttes de Tabasco

Mettre de l'eau à bouilir.Dans une petite casserole, sur feu moyen, mettre les échalotes qu'il faut couvrir d'eau bouillante, et y ajouter les herbes. Blanchir une minute, passer et mettre à refroidir dans de l'eau froide. Bien égoutter, aplatir à la main pour faire sortir l'excès d'eau. Tout doit être aussi essoré que l'économie mondiale après que les traders se soient goinfrés.

Mixer les herbes, les échalotes, les anchois, les cornichons, les câpres, l'ail, le beurre . Assaisoner, puis, tout en continuant à mixer ajouter l'huile en filet. Incorporer vinaigre et Tabasco.

Mettre à rafraîchir , à couvert au moins une heure, au plus une semaine. Ne pas congeler.