Elvea, L'Italie chez vous

Beurre de tomate

Ingrédients pour 10 Personnes

250 g de	beurre (sans lactose)
4 cuillères à soupe de	ELVEA Pomo e Legumi
1 cuillère à soupe de	sauce soja (sans gluten)
1 cuillère à café de	jus de citron
2 cuillères à café de	tabasco
1 cuillère à café de	sirop d'érable
2 cuillères à soupe de	estragon séché
1 cuillère à soupe de	herbes provençales

Préparation

1. Faites en sorte que le beurre soit à température ambiante et mixez-le dans un processeur alimentaire avec les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une masse onctueuse.
2. Versez le beurre dans un bol, une poche à douille ou faites-en une sorte de rouleau à l'aide d'une feuille de fraicheur. Je répartis généralement le beurre de tomate en 4 portions afin de pouvoir les utiliser à divers moments.
3. Laissez le beurre figer dans le réfrigérateur ou congelez-le immédiatement si vous envisagez de n'utiliser le beurre que plus tard.
4. Bon appétit !

Info recette: Must Be Yummie