



DES BEURRES PARFUMÉS

DE BONNES CHOSES DE LVC

DÉSOLÉE MAIS QUE LES CHOSES SOIENT CLAIRES DÈS LE DÉPART :
FICHE À « OUBLIER » ABSOLUMENT PAR LES « SANS GRAS »

Un des plus anciens aliment "fabriqué" par l'homme et toujours utilisé par les civilisations dites "évoluées" comme par les peuples les plus "primitifs" car dès lors que l'homme a pu "domestiquer" du bétail il c'est ainsi assuré sa subsistance .

Par la suite le beurre a eut des variantes culinaires mais quelques soient les utilisations des « grandes toques » il faut une matière première parfaite car les « parfums » ne peuvent « rattraper » un produit médiocre !

La couleur et la texture du beurre dépendent de l'alimentation des vaches.

Si elles sont nourries au foin, le beurre est jaune pâle et plutôt dur.

L'été, lorsque les vaches mangent de l'herbe, le beurre est souvent plus mou. mais aussi plus typé et souvent plus coloré grâce aux pigments (β-carotène et chlorophylle) contenus dans l'herbe .

Nous allons voir comment « parfumer » votre beurre d'une façon très simple mais surtout vous donner une aide pour apporter à votre cuisine « régime » un petit plus qui change tout

MÉTHODES DE FABRICATION :

Je vous propose de voir les diverses fiches concernant les beurres de LVC voir les fiches dans [fabrication de produits laitiers](#)

Voyez sur la fiche des produits laitiers de la vieille chouette, les « beurres du petit déjeuner et du goûter » et vous allez comprendre que ce que le parfumeur utilise pour fixer les parfums des fleurs, est exactement ce qui va se passer pour vous : le « gras » fixe les arômes et les parfums !

On va donc mettre ensemble les deux éléments en les « mixant » bien ensemble ET LAISSER AGIR LE TEMPS : car c'est le temps qui va faire l' « osmose » entre les deux

Prenons un exemple

LE BEURRE DE SALICORNES

INGRÉDIENTS :

beurre fin
salicornes fraîches

piquant de LVC
éventuellement de l' « aihet » ou du « cebet »

Vous rincez vos salicornes (et éventuellement l' « aihet » et/ou le « cebet ») et vous les mettez quelques instants à la vapeur pour leur enlever « le goût de vert » . Laissez-les bien refroidir Puis les mixer avec le piquant de LVC.

Mixez le tout avec un très bon beurre . Le summum ?? Avec un vrai beurre 1/2 sel breton ... Et il pourra se garder quelques jours au frigo, « sous vide » . Et bien sûr plus s'il est « sous vide » au congélateur !!

Je sais c'est absolument pas pour les « sans sel » avec le beurre 1/2 sel !! . Donc dans ce cas, faites-le, une heure avant avec du beurre doux. Il ne se gardera pas ... mais il sera si bon avec un poisson grillé ou quelques grillades de moutons de pré-salé !

T.S.V.P --->

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" pas de problème chez nous : on en a pas mis... et on en mettra pas selon la deuxième technique

Pour les "sans gluten" aucun problème non plus puisqu'il n'y a pas de gluten dans les ingrédients de base

Pour les "sans sucre" tout va bien et pour les « sans gras » ... ils ne sont pas concernés !

LE BEURRE DE BASILIC

ATTENTION : à faire absolument au dernier moment car le basilic s'oxyde quasi immédiatement lorsqu'on le manipule et ses essences très volatiles « vireraient » très vite

INGRÉDIENTS :

beurre fin	piquant de LVC
basilic frais OBLIGATOIRE	éventuellement quelques gouttes de pastis

Vous rincez vos feuilles de basilic et vous les « pilez » aussitôt dans un mortier bien froid qui sort du frigo avec le piquant de LVC, et, si vous aimez quelques gouttes de pastis .

Mixez maintenant avec du très bon beurre . Ce « beurre » ne se gardera pas (sauf, s'il est « sous vide » au congélateur) et encore pas très longtemps . A utiliser dans ce cas dès sa sortie du congélateur !!

Si vous vous servirez de beurre 1/2 sel, c'est certes plus goûteux mais ATTENTION c'est alors absolument pas pour les « sans sel » .

Beurre à utiliser immédiatement pour parfumer au dernier moment dans un civet de garenne et avec les tentacules de poulpe, une sauce de crustacés ou un velouté de tomates fraîches

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" pas de problème chez nous : on en a pas mis... et on ne se servira bien sûr pas sel

Pour les "sans gluten" aucun problème non plus puisqu'il n'y a pas de gluten dans les ingrédients de base

Pour les "sans sucre" tout va bien

Pour les « sans gras » ... oubliez c'est mieux pour vous

NOTE GÉNÉRALE

Vous pouvez avec la même méthode, préparer des « beurres » parfumés à vos herbes préférées. Ceci vous permettra en particulier de l' « assortir » à celles utilisées pour le reste de votre recette

LE BEURRE dit « MAÎTRE D HÔTEL »

Il existe diverses version du beurre maître d'hôtel, plus ou moins parfumé selon les époques et les goûts régionaux

Il a, de plus, un grand avantage : il supporte d'être conservé (bien sûr de préférence « sous vide » entre les utilisations)

INGRÉDIENTS :

beurre fin

persil

jus de citron

Ici nous aimons ajouter

de l'ail ou de l'ailhet frais

échalote

piquant de LVC

safran (ou pistils d ' hémérocales séchées)

MÉTHODE :

Nettoyez bien votre bouquet et « effeuillez » votre persil, épluchez vos échalotes et coupez-les en petits bouts : ce sera plus facile . Écrasez le tout au mortier (ou au mixer) avec un peu de « piquant LVC » . Cela vous donne une « pommade » . Certains cuisiniers ajoute un peu de jus de citron : cela « stabilise » votre mélange et empêche la trop rapide oxydation des éléments

Incorporer le beurre vivement et intimement pour obtenir un produit homogène Formez un rouleau de « pâte » enveloppé au plus serré dans du film étirable (ou une feuille d'aluminium car lorsque vous le couperez en rondelles vous risquez moins de laisser de l'aluminium : ça se voit mieux autour de vos tranches) . Et gardez au frigo jusqu'à utilisation

N.B : Vous pourrez garder votre beurre sous forme de « rouleau » , sous vide au congélateur plusieurs mois sans problème . Sortez- le quelques instants à l'avance, juste pour vous en servir lors du service de votre grillade ou sur des légumes vapeur : ça fait une bien petite quantité si c 'est très parfumé alors peut_êtee que les « sans gras » pourrons en goûter une « lchette » , si leur régime n'est pas trop sévère . Mais attention, si vous l'incorporez à une sauce ou à des pâtes fraîches il y en a beaucoup plus ... et là il ne faut pas pour les « sans gras»

Si vous vous servez de beurre 1/2 sel c'est certes plus goûteux mais ATTENTION c'est alors absolument pas pour les « sans sel » .

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" pas de problème chez nous : on en a pas mis... et on ne se servira bien sûr pas sel

Pour les "sans gluten" aucun problème non plus puisqu'il n'y a pas de gluten dans les ingrédients de base

Pour les "sans sucre" tout va bien . pour les « sans gras » ? Ils ne sont pas concernés !!

LE BEURRE D' AUTOMNE

Un beurre qui trouvera tout son éclat avec le gibier mais qui embaumera vos civets, « choulées »,daubes, vos cuisinées d œufs et toutes les viandes marinées grillées

Plus original que les beurres maniés habituels, s'il est emballé (et sous-vide au congélateur éventuellement) il pourra se conserver pendant les mois froids sans problème

INGRÉDIENTS :

beurre fin

persil

poudre de « camparols » séchée de LVC

châtaigne cuite fraîche

piquant de LVC

nous aimons ajouter une pointe d'ail

MÉTHODE :

Épluchez votre gousse d'ail et écrasez là soigneusement dans le mortier avec la poudre de « camparols » séchée de LVC ainsi que piquant de LVC
Nettoyez bien votre bouquet et « effeuillez » votre persil . Passez le tout au mortier puis ajoutez la châtaigne cuite fraîche .

Mélangez les deux « pommades » et « écrasez », au mortier (ou au mixer) le tout avec la même quantité de beurre

Vous obtenez un produit homogène et formez un rouleau de « pâte » enveloppé au plus serré dans du film étirable (ou une feuille d'aluminium car lorsque vous le couperez en rondelles vous risquez moins de laisser de l'aluminium : ça se voit mieux autour de vos tranches) . Il est préférable de garder quelques heures au frais avant de s'en servir pour que les arômes « fusionnent » bien .

Gardez au frigo jusqu'à utilisation

N.B : Vous pourrez garder votre beurre sous forme de « rouleau » , sous vide au congélateur jusqu'aux beaux jours sans problème . Vous ne le sortirez qu'au moment de vous en servir pour rehausser vos plats . Dans le cas où vous l'incorporerez à des sauces , faites-le aussi en fin de cuisson, juste avant le service pour sublimer les parfums

Enfin notez qu'il existe une version avec de la baie de genièvre qui est encore plus « typique » mais si vous aimez le goût et n'aimez pas trouvez ses graines écrasées sous la dent, vous pouvez ajouter quelques gouttes de « Ginèbre du Causse », « de genièvre du Pays noir » , voir de bon Gin à défaut

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" pas de problème puisqu'on utilise pas de sel

Pour les "sans gluten" puisqu'il n'y a pas de gluten dans les ingrédients de base « pas de problème »

Pour les "sans sucre" attention la châtaigne contient du sucre mais ce n'est quand même qu'un peu .

Pour les « sans gras » ? Ils ne sont pas concernés !! Encore que, simplement une rondelle qui fond au dernier moment sur le plat, avec la châtaigne ça fait moins de beurre ... mais pas de sauce au beurre et voyez si votre régime peut vous l'autoriser ! et puis

LE BEURRE ROUGE

Un beurre qui vous servira avec les grillades de viandes rouges mais aussi avec les poissons grillés ou frits

Une fois préparé votre beurre se gardera parfaitement « sous vide » au frigo plusieurs jours et plusieurs mois au congélateur

INGRÉDIENTS :

beurre fin

concentré de tomates

parika de Hongrie

nora séché

piquant de LVC

pimenton de la Vera

MÉTHODE :

Mélangez le concentré de tomates, avec le nora sec que vous venez juste de piler dans votre [« moulin de LVC »](#) ainsi que le piquant de LVC, du paprika de Hongrie et du pimenton de la Vera .

Pillez particulièrement bien dans votre mortier pour qu'il n'y ait plus le moindre grain dans votre « pommade »

Mélangez au mortier (ou au mixer) avec la quantité de beurre idoine afin que votre beurre soit bien relevé mais pas trop toutefois . Certes il faut qu'il ait du goût mais qu'il n' « emporte pas la bouche » quand même ... Ce n'est pas le but !! Laissez « infuser » un peu au frais avant de vous en servir

Formez un rouleau de « pâte » enveloppé au plus serré dans du film étirable (ou une feuille d'aluminium) et il « tiendra » très bien au frigo plusieurs jours , sous-vide et plusieurs mois au congélateur
Dans ce cas, vous ne le sortirez qu'au moment de vous en servir pour rehausser vos plats .

N.B : Dans le cas où vous l'incorporez à des sauces , faites-le aussi en fin de cuisson, juste avant le service pour sublimer les parfums .

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" , y en a pas,

Pour les "sans gluten", il vous faut juste vérifier que vos épices utilisés sont conformes,

Pour les "sans sucre" attention la châtaigne contient du sucre mais ce n'est quand même qu'un peu

Pour les « sans gras » ? Trop dangereux quoiqu'une **petite** rondelle ? Pour le « fun »... mais pas de sauce au beurre et c'est vous qui savez si votre régime peut vous l'autoriser !

LE BEURRE D'HIVER

Le moins « classique » de tous ces beurres parfumés , vous allez vous en servir pendant toute la période des fêtes

L'usage « traditionnel » une petite « touche » sur une grillade (gibier ou viandes rouges) bien sûr, mais aussi en noisettes avant d'enfourner clafoutis, puddings, tartes aux fruits et tous ces plats de fruits farcis cuits au four. Et dans les compotes (pommes, poires, coings) qui deviennent des desserts gourmands ... avec trois fois rien

Encore plus « bizarre » mais à tester ... et à adopter avec les purées de légumes (surtout carottes, patates douces ou potirons) . Et une lichette sur la confiture de fruits exotiques (ananas et patates douces ou bananes et kiwi par exemple) . Avantages ?? ça vous permet d'écumer » la confiture plus facilement et ça laisse une traînée d'arômes sur le palais comme le parfum d'une jolie femme qui est déjà partie avec son taxi !!!

INGRÉDIENTS :

beurre fin

muscade (ou macis)

poudre de verveine séchée

miel crémeux au goût

bâtons de cannelle

baies roses

vergeoise brune ou mieux un peu de mélasse

N.B : Les épices sont toujours moulus, pilés ou râpés au dernier moment pour dégager leurs arômes maximum

MÉTHODE :

Passez bâtons de cannelle, muscade (ou macis si possible car c'est plus « fin » de goût) et baies roses ainsi que les feuilles de verveine séchée au [« moulin de LVC »](#) jusqu'à obtention d'une poudre très très fine .

T.S.V.P --->

Au besoin « sassez -la » dans une petite passoire à thé pour éliminer les petits morceaux éventuels

Dans le mortier ajoutez soit la vergeoise brune et du miel soit de la mélasse . Mélangez bien à fond et peu à peu incorporez le beurre

Tassez votre « beurre d'hiver » dans un potiot de LVC et mettez-le au frigo pour qu'il se durcisse bien .

Lorsque vous voudrez vous en servir utilisez la « cuillère à coquille » qu'utilisait votre grand-mère pour servir le beurre : c'est joli, très présentable et vite fait . A défaut faites des petites « quenelles » avec deux petites cuillères à moka

N.B : Se gardera parfaitement quelques jours dans son bocal au frigo entre les utilisations , beaucoup plus longtemps si votre bocal est au congélateur ! Ne se servir que d'outils stériles pour ne pas « polluer » le beurre à chaque utilisation

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" , y en a pas,

Pour les "sans gluten", n'utilisez que des épices pures, sans gluten et tout ira bien

Pour les « sans gras » ? Trop dangereux mais c'est à vous de savoir, si pour les fêtes votre régime peut vous l'autoriser ! Dans ce cas c'est vraiment à vous d'être responsable car rappelez-vous qu'un petit écart peut avoir de grands effets

Pour les "sans sucre" attention il y a des sucres . Bien sûr vous en utiliserez que très très peu MAIS c'est à vous de calculer si c'est compatible avec votre régime !!!

et puis

vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A

NOTE GÉNÉRALE

Vous pouvez avec la même méthode, préparer des « beurres » parfumés avec vos épices préférés et vous pouvez même avoir en permanence les plus utilisés dans votre frigo : du jaune au safran ou curcuma, du rose à l'extrait de betterave, du orange avec agrumes et zestes d'agrumes , du vert avec cerfeuil, ciboulette, persil et vert de poireau ou du violet avec de l'extrait de baies de sureau... Et puis à vous de rêver !!!

Ceci vous permettra en particulier de l' « assortir » à ceux utilisés pour le reste de votre recette

ENFIN

Sachez qu'en malaxant au dernier moment n'importe lequel de ces « beurres » avec un peu de [farines de LVC](#) » , le beurre ainsi « manié » pourra vous servir au dernier moment pour « lier » une crème, un potage, une sauce ou un velouté . Comment ?? Sortir un peu de votre « jus » à lier avec lequel vous délayez le beurre choisi très vivement au fouet --ajoutez assez de bouillon pour que ça se réchauffe puis, toujours en fouettant mélangez avec le fond de jus qui était encore sur le feu . Touillez vigoureusement pour éviter les grumeaux

À servir aussitôt dès que c'est bien lié . ATTENTION : ne se réchauffe pas