

- 125 g de beurre pour un premier essai
- Cuisson : 10-20 minutes
(version française) à 1 heure
(version à l'indienne)



écumoire

1. Dans un petit poêlon, faites fondre le beurre coupé en dés sur la plus douce chaleur possible.

2. Après une dizaine de minutes, le beurre se met à mousser. L'eau est en train de s'évaporer. C'est ici que l'on arrête la technique **À LA FRANÇAISE**. Ôtez le gros de la mousse à l'aide d'une écumoire.

A L'INDIENNE : laissez encore sur tout petit feu pendant une quarantaine de minutes. La mousse va tomber dans le fond du poêlon et se mettre à craquouiller. À ce moment, vous devriez voir des cristaux bruns dans le fond du poêlon.

Voir en photos pas-à-pas page suivante.

3. Versez le beurre fondu dans un bol en céramique, en prenant soin de laisser le dépôt dans le fond de la casserole.

4. Laissez refroidir, puis grattez au couteau les cristaux bruns qui ont surnagé et durci.



Le beurre peut être conservé à température ambiante, sans rancir. Selon les saisons, il sera plus ou moins liquide. Conservé au réfrigérateur, il durcira un peu plus.