

Beurre aromatisé à l'ail confit, tomates séchées, basilic et olives noires

Ingrédients (rendement ~1 rouleau de 500 g)

- 454 g (1 livre) de **beurre salé**, à température ambiante
 - 8 à 10 gousses d'**ail confit** (environ 1 petite tête d'ail rôtie)
 - 8 morceaux de **tomates séchées** (dans l'huile), égouttées
 - 12 **olives noires** dénoyautées
 - 12 feuilles de **basilic frais**
 - Poivre noir du moulin
-

Préparation

1. Robot culinaire

- Mettre les gousses d'ail confit, tomates séchées, olives et basilic dans le robot.
- Pulser jusqu'à obtenir une **purée homogène** (pas de morceaux trop gros, ça doit se fondre dans le beurre).

2. Incorporer le beurre

- Ajouter le beurre en morceaux dans le robot et pulser jusqu'à mélange uniforme.

3. Finition au fouet

- Transférer le mélange dans un bol.
- Fouetter (au batteur électrique ou fouet à main robuste) pour **aérer** le beurre et lui donner une texture plus souple et crémeuse.

4. Façonnage

- Déposer sur une pellicule plastique ou papier parchemin.
- Rouler en cylindre bien serré.
- Réfrigérer au moins 2 h avant utilisation.

🌟 Trucs du chef

- Comme tu utilises du **beurre salé**, ajuste uniquement au poivre (évite de rajouter du sel, olives + tomates séchées en apportent déjà).
- Ce beurre peut être congelé en tranches individuelles pour un usage facile.