

Guide Pratique : Réaliser son Beurre de Cacahuète Maison

Ingrédients nécessaires

- 500g de cacahuètes grillées (non salées et décortiquées)
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre (arachide ou pépin de raisin) pour la texture
- 1 pincée de sel marin
- Optionnel : 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'érable pour une version sucrée

Matériel requis

- Un robot culinaire puissant (blender ou mixeur)
- Une spatule en silicone
- Un bocal en verre hermétique propre et stérilisé

Étapes de préparation

- Placez les cacahuètes dans le bol du robot.
- Mixez par intervalles de 30 secondes en raclant les parois avec la spatule.
- Continuez jusqu'à obtenir une poudre, puis une pâte épaisse.
- Ajoutez l'huile et le sel une fois que la consistance commence à devenir crémeuse.
- Mixez jusqu'à obtenir la texture souhaitée (lisse ou avec des morceaux).
- Transférez immédiatement dans le bocal en verre.

Conseils de conservation

- Conservation : Se garde jusqu'à 1 mois à température ambiante dans un endroit frais et sec.
- Réfrigération : Peut être conservé jusqu'à 3 mois au réfrigérateur pour une durée de vie prolongée.
- Séparation naturelle : Il est normal que l'huile remonte à la surface ; mélangez simplement avant chaque utilisation.
- Hygiène : Utilisez toujours une cuillère propre pour éviter la contamination bactérienne.