

# Fiche Recette : Beurre Maître d'Hôtel

---

## Introduction

- Le beurre Maître d'Hôtel est un grand classique de la cuisine française.
- Il sublime les viandes grillées, les poissons et les légumes vapeur.
- La qualité du beurre utilisé influence directement le résultat final : privilégiez un beurre de baratte de qualité.

## Ingrédients

- 250g de beurre doux de qualité (à température ambiante)
- 1 bouquet de persil plat frais
- 1 échalote ciselée très finement
- Le jus d'un demi-citron jaune
- Sel fin et poivre du moulin selon votre goût

## Matériel nécessaire

- Un bol ou un cul-de-poule
- Une spatule en bois ou une maryse
- Un couteau d'office bien aiguisé
- Du film alimentaire étirable

## Étapes de préparation

- Sortez le beurre 30 minutes avant de commencer pour obtenir une texture pommade.
- Lavez, séchez et hachez finement le persil plat.
- Dans le bol, travaillez le beurre à la spatule jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux.
- Incorporez le persil haché, l'échalote ciselée, le jus de citron, le sel et le poivre.
- Mélangez vigoureusement jusqu'à obtenir une préparation parfaitement homogène.
- Déposez le mélange sur une feuille de film alimentaire et formez un boudin régulier.
- Roulez le film en serrant bien les extrémités pour compacter le beurre.
- Placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir.

## Conseils de conservation et service

- Tranchez des rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur au moment de servir sur une viande chaude.
- Le beurre se conserve jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur.
- Vous pouvez congeler le boudin de beurre jusqu'à 1 mois pour une utilisation ultérieure.
- Pour un goût plus prononcé, vous pouvez ajouter une pointe d'ail haché très finement.