



Comment faire un beurre à l'ail maison

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 1 1/2 TASSE

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de beurre salé, tempéré
- 4 c. table d'huile végétale
- ½ tasse de parmesan, râpé finement
- 1/3 de tasse de persil frais, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. table de poudre d'ail

Préparation

1. À l'aide d'une mixette, mélanger le beurre et l'huile.
2. Ajouter le parmesan, le persil, l'ail et la poudre d'ail.
3. Bien mélanger.
4. Utiliser maintenant ou conserver au réfrigérateur. Se conserve jusqu'à deux mois.