

Pour réussir un beurre noisette...



Mettre les 220 grs de beurre doux dans une sauteuse, et laisser fondre sur feu moyen en remuant de temps en temps.



Quand le beurre est fondu vous observez que le petit lait est remonté à la surface (pellicule blanche). Augmentez le feu et tournez avec une spatule en bois jusqu'à ce que ce petit lait retombe au fond de la sauteuse.



Le mélange se met alors à mousser. Surveillez alors de très près, toujours en tournant avec la spatule. Dès que les particules deviennent caramel, transférez votre beurre noisette dans un récipient pour arrêter la cuisson



Voici l'aspect de votre beurre noisette. Au fond du bol vous apercevez les petites particules grillées qui me sont si chères pour la réalisation de bons financiers.