KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Beurre de romarin et d'orange

Temps de préparation: 20 min. · Niveau de difficulté: très facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 8-16 portions.

Ingrédients

1/2 Orange naturelle
1 Branche de romarin (ou 1 cc de romarin séché)
1/2 Piment frais
100 g Beurre mou
Sel et poivre
Film alimentaire

Préparation

Râpez finement le zeste de l'orange et pressez-en le jus.

Retirez les aiguilles de romarin du rameau et hachez-les finement.

Ouvrez le piment, retirez les graines et coupez-le en petits morceaux.

Mélangez le beurre avec les épices et 1 à 2 cuillères à soupe de jus. Assaisonnez à nouveau si nécessaire.

Formez un rouleau avec du film alimentaire et mettez-le au réfrigérateur pendant au moins une heure.
Servir avec des grillades, sur du poisson à la vapeur ou des légumes cuits, ou simplement sur du pain.