

Recette de la cuisine ON y va:

Beurre fait maison



1 pot



Crème à fouetter
35% de matières grasses



1 bol

Quoi faire:

1. Lavez vos mains!
2. Utilisez un pot de taille moyenne. Le plus grand le pot, plus il y a de crème à verser et plus vous aurez de beurre.
3. Utilisez une crème à fouetter 35% de matières grasses. Versez dans le pot à moitié plein.
4. Bien fermer le couvercle!
5. Agitez vigoureusement le pot pendant 15 minutes.
6. Permettez aux membres de la famille de prendre un tour à secouer le pot!
7. Vérifiez si elle commence à s'épaissir. Ça fait partie du plaisir!
8. Continuez à secouer!
9. Le liquide se sépare. Égoutter ce liquide et jetez-le.
10. Transférez le beurre dans un bol.
11. Tartiner sur du pain ou sur des craquelins.
12. MMM! Crèmeux, lisse et beurré.
13. Mangez et savourez!