

Ingrédients pour 50 gr de beurre

Ingrédient	Quantité
Beurre de ferme salé	50 gr
Jeunes pousses d'épicéa	15 pièces
citron	0.50 picèce (le zeste de citron bio)
sel	1 pincée

Préparation

1. Laisser le beurre ramollir à température ambiante.

2. Couper les jeunes pousses d'épicéa en morceaux très fins après les avoir lavés soigneusement et essuyés.

3. Mélanger le beurre, les jeunes pousses d'épicéa, le sel et mettre en pot au frigo pendant quelques heures avant de déguster sur un bon pain d'épeautre au levain.
