## **BEURRE D'ÉPICÉA**



## 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'épic	éa en n	norceaux t	rès fins	après le	s avoir l	avés so	igneusemen	ıt et
	essuyés.									

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