

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Beurre	50 gr
Origan	Quantité souhaitée (feuilles et sommités fleuries)
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer les fleurs et feuilles d'origan : rincer brièvement fleurs et feuilles d'origan. Éponger délicatement. Ciseler finement les feuilles. Hacher les sommités fleuries. Réserver.

2. Préparer le beurre : assaisonner le beurre pommade. Ajouter les feuilles ciselées et les fleurs émiettées. Ne pas hésiter à mettre beaucoup d'origan car son goût est peu prononcé (Min.1,5 X le volume de beurre). Mélanger uniformément. Réserver au frais.

3. Présentation : servir sur des toasts encore chauds avec du gros sel et du poivre. Utiliser du pain sans goût trop prononcé (pain de mie par exemple).
