

## Faire du beurre

Lorsqu'on bat de la crème, elle se transforme d'abord en crème fouettée, puis en beurre. Cette expérience toute simple enthousiasme les enfants. Ils se réjouiront de déguster «leur» beurre lors du prochain petit déjeuner ou goûter à la crèche.

### Matériel

Pour env. 190g de beurre et  
2,5dl de babeurre

1 jatte  
1 mixeur  
verrines, caissettes en papier  
1 poche à douille  
1 spatule  
papier sulfurisé

5 dl de crème entière, froide

### Pour faire du beurre:



#### 1<sup>re</sup> étape

Verser la crème dans une jatte et la battre au mixeur. Commencer à faible vitesse pour éviter les éclaboussures. Lorsque la crème devient plus ferme, passer à la vitesse supérieure.



#### 2<sup>e</sup> étape

Lorsque des morceaux se forment, le beurre est prêt. Verser le contenu de la jatte dans une passoire pour récupérer les morceaux de beurre.



#### 3<sup>e</sup> étape

Pétrir le beurre dans la passoire en pressant bien pour en extraire le babeurre, puis former une boule. On peut récupérer le babeurre et le boire, ou le mixer avec des fruits frais pour obtenir une délicieuse boisson.



### Offrir du beurre

Mettre le beurre encore mou dans une poche à douille et le présenter dans des verrines ou des caissettes en papier. Laisser reposer au réfrigérateur ou au congélateur, décorer au dernier moment.

Au réfrigérateur, le beurre reste bien frais pendant une semaine environ. Au-delà d'une semaine, on peut encore l'utiliser en cuisine ou pour des pâtisseries. Au congélateur, le beurre se conserve jusqu'à trois mois.