

Matériel

- 1 saladier
- 1 mixeur
- 5 dl de crème entière froide



Remarques

Le beurre confectionné doit être consommé dans les 3 à 4 jours.
Au congélateur, il se conserve jusqu'à trois mois.

Faire du beurre soi-même

Variante 1: mixer

Pour faire du beurre, il faut de la crème et rien d'autre.
Avec 5 dl de crème, on obtient env. 190 g de beurre et env. 2,5 dl de babeurre.

Préparation

- 1 Verse la crème dans le saladier et bats-la au mixeur. Commence à faible vitesse pour qu'elle n'éclabousse pas. Quand la crème se raffermi, tu peux passer à la vitesse supérieure.
- 2 Au bout d'un moment, le beurre se sépare du babeurre: des morceaux se forment, c'est le beurre.
Au fond du saladier, il y a un liquide que tu peux boire: c'est le babeurre.
- 3 Lave-toi bien les mains! Rassemble ensuite les morceaux en une motte de beurre. Place-la dans un bocal propre et mets un couvercle. Verse le babeurre dans un verre (des recettes te sont proposées plus loin).



Faire du beurre soi-même

Variante 2: secouer

- 1 Formez des groupes de 3 ou 4.
- 2 Chaque groupe reçoit un bocal avec un couvercle à visser (p. ex. pot à confiture). Le bocal est rempli jusqu'au tiers de crème entière.
- 3 Au signal donné par l'enseignant, un élève de chaque groupe commence à secouer énergiquement le bocal. Les enfants du groupe peuvent ensuite se relayer aussi souvent qu'ils le souhaitent.
- 4 La crème commence par former une masse plus épaisse et grumeleuse. Il faut continuer à agiter le bocal jusqu'à ce que du liquide se forme – le babeurre – et qu'on voie apparaître une motte jaune.
- 5 Quel groupe verra en premier apparaître une motte de beurre dans son bocal?



Il y a plusieurs façons d'utiliser le beurre:

- Tu peux le tartiner sur du pain pour tes dix-heures.
- Si tu veux faire un cadeau (p. ex. pour la fête des Mères), tu peux mettre le beurre dans de jolis petits moules en forme de cœur ou autre.
- Tu peux aussi préparer du beurre aux herbes. Tu trouveras des recettes ci-après.



Remarques

Que faire avec le babeurre?
Découvre deux recettes à tester un peu plus loin.
Le babeurre est une source de calcium rafraîchissante et légère.

Faire du beurre soi-même – Recettes

Beurre aux herbes

100 g de beurre ramolli
¾ cs de jus de citron
¾ d'une gousse d'ail pressée
¾ d'un bouquet de fines herbes
haché (p. ex. persil, ciboulette,
thym, aneth ou basilic)
sel, poivre, paprika

Beurre à l'orange

100 g de beurre ramolli
1 gousse de vanille, pulpe
raclée
1 orange, zeste râpé
1 cs de persil haché

Beurre au fromage

100 g de beurre ramolli
30 g de Sbrinz AOP ou
de Gruyère AOP râpé
4-5 brins de thym frais effeuillés
poivre

Beurre aux noix

100 g de beurre ramolli
5-6 moitiés de noix finement
hachées
½ poire en petits morceaux
4 brins de thym effeuillés
poivre



Préparation

- 1 Mélanger les ingrédients avec le beurre.
- 2 Répartir dans des petits pots et mettre au frais au moins 30 min avant de servir.



Remarques

Les beurres aromatisés peuvent accompagner du pain croustillant, des grillades ou des pommes de terre en robe des champs. Ils se conservent une semaine au réfrigérateur ou un mois au congélateur.

Faire du beurre soi-même – Recettes

Recettes de babeurre

Pour 1 verre de 3 dl

Babeurre à la pomme

1,5 dl de babeurre
1 dl de jus de pomme
1-2 cc de miel ou de jus concentré de poire

Babeurre aux fraises

110 g de fraises parées
1,9 dl de babeurre
½ cs de sucre
¼ de sachet de sucre vanillé



Préparation

Babeurre à la pomme: mixer le babeurre avec le jus de pomme et le jus concentré de poire jusqu'à obtention d'une texture mousseuse, verser dans un verre et décorer avec des quartiers de pomme piqués sur une brochette, selon les envies.

Babeurre aux fraises: mixer les fraises, le babeurre, le sucre et le sucre vanillé, verser dans un verre et décorer.