

Spécial | A table ! avec le beurre, provocateur de goût.



Vraie niche d'astuces pour sublimer nos bons produits du Sud-ouest, le Salon de l'Agriculture Aquitaine surprend le visiteur à chacun de ses pas. Proposé par le Cercle culinaire du Cniel, c'est sur le stand « le beurre provocateur de goût » que tous les secrets du beurre vous sont révélés par le biais d'ateliers pédagogiques et ludiques. Produit simple et naturel, on peut facilement le transformer pour faire des apéritifs originaux ou des goûters généreux.

Atelier pâtisserie

Avec l'opération « Les petits toqués, grands gourmets », les enfants peuvent participer à l'élaboration d'une recette mettant à l'honneur le beurre. Rochers, chouquettes ou galettes bretonnes, chaque jour c'est une nouvelle recette qui est proposée. « C'est pendant l'enfance que la sensibilité au goût s'acquiert » nous confie Freddy Thiburce, directeur du pôle culinaire national des produits laitiers avant de rajouter que « c'est plus que de la cuisine, ce sont aussi des moments de partage entre générations ». Meilleur moyen pour sensibiliser les enfants à la cuisine, cet atelier à la fois ludique et pédagogique

Table à Beurre

Tout près de l'atelier pâtisserie, la Table à Beurre vous accueille avec de nombreuses recettes qui vous proposent de sublimer le beurre. Beurre charcutier, beurre de framboise ou beurre de sardines, ses différents astuces peuvent vous permettre de faire des apéritifs, des petits-déjeuners ou encore pour les cuissons des bonnes entrecôtes ou poissons.

[Idée recette, pour un apéritif haut en couleurs : beurre aux parfums du sud](#)

*100 grammes de beurre demi-sel
10 olives noires dénoyautées
6 pétales de tomates confites
10 feuilles de basilic
3 pincées de piment doux*

Sortir le beurre du réfrigérateur 1 heure avant son utilisation afin qu'il soit mou. Hacher et couper les olives, les

tomates confites et les feuilles de basilic. Dans un saladier, travailler le beurre à la fourchette jusqu'à qu'il ait la consistance d'une pommade (ou mettez le directement au malaxeur). Incorporez le reste des ingrédients et bien mélanger. Placez le beurre dans un film en plastique afin de le façonner en rouleau. Placez le au frais 1 heure, sortez le et tartinez vos petits toasts ou pain de campagne grillés. Puis vous pouvez le garder une semaine au réfrigérateur ou 3 mois au congélateur.

Pauline Masgnaux

Crédit Photo : Aqui.fr

Publié sur aqui.fr le 16/05/2010

[Url de cet article](#)