

Planche de beurre et Waldkorn® Deluxe

beurre aux herbes,

Méthode de travail

Coupez le Waldkorn® Deluxe en lamelles. Retirez le beurre du réfrigérateur et laissez-le venir à température ambiante. Pendant ce temps, hachez finement le persil, les gousses d'ail et l'échalotte. Coupez l'oignon rouge en rondelles très fines. Faites suer l'échalotte hachée. Mettez le beurre, une partie du persil, l'ail et l'échalotte étuvée dans un bol et travaillez-les pour obtenir un mélange onctueux. Assaisonnez de sel et poivre. Tartinez ce beurre aux herbes sur une planche (en bois). Décorez avec le reste du persil haché et les anneaux d'oignon rouge. Servez avec les lamelles de Waldkorn® Deluxe. Et plongez-les dedans !

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches épaisses de Waldkorn® Deluxe
- 125 g de beurre, non salé
- 5 g de persil
- 5 gousses d'ail
- 5 g échalote
- oignon rouge
- sel et poivre

10 - 20 minutes