

QUESTION DIET

Qu'est-ce que le beurre clarifié ?

Dans certaines recettes de cuisine, (sauce mousseline, génoise, croustade ...), il est précisé qu'il faut du beurre clarifié. Comment l'obtenir ? Il suffit de chauffer le beurre doucement au bain-marie puis de recueillir délicatement, à la cuillère, les petits grains de caséine blancs et de les éliminer. On obtient un beurre concentré que l'on peut aussi trouver dans le commerce sous l'appellation beurre cuisinier. Il se conserve plus longtemps et peut être utilisé pour cuisiner. C'est une excellente source de vitamine A. (*Nutrinews hebdo*)