



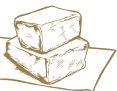
• LES TOURS DE MAINS D'ISIGNY SAINTE-MÈRE •

BEURRE D'ISIGNY A.O.P. FUMÉ

isigny-ste-mere.com/professionnels



CHECKLIST



1 ou plusieurs
plaquettes de Beurre
d'Isigny A.O.P. doux
ou aux cristaux de sel
de Guérande



Boîte à œufs
en carton vide

Sciure de bois
de hêtre



Chalumeau
Film étirable



PRÊT À UTILISER



RAPIDE



SNACKING

TEMPS DE PRÉPARATION

5 minutes

+ 20 minutes
de fumage

QUANTITÉ

20g par personne



CONSERVATION

15 JOURS AU FRAIS
emballé dans
du film plastique



UTILISATION À
CHAUD OU FROID

Dans un grand bac en inox, placer sur un côté, la boîte à œufs vide et la recouvrir de sciure de bois.

De l'autre côté, disposer une assiette avec une ou plusieurs plaquettes de Beurre dessus (ne pas trop les coller les unes aux autres pour que la fumée se diffuse bien).

Allumer la sciure avec le chalumeau jusqu'à ce qu'elle fasse de petites flammes, rougisce et commence à produire de la fumée.

Fermer hermétiquement le bac avec du film étirable pour garder la fumée à l'intérieur (2 couches dans les 2 sens du bac). Laisser infuser 20 minutes.

UTILISATION

- Tartiner un sandwich
- Beurrer des toasts
- Mousse au Beurre fumé pour l'apéritif
- Accompagner **des charcuteries** ou **des huîtres**
- Accompagner une entrée
- Assaisonner une purée de **pommes de terre**
- Fondu avec une pointe de fleur de sel pour napper un **poisson**, une viande ou des légumes.

Le conseil du chef : recette rapide à mettre en œuvre qui fait la différence, à utiliser à chaud ou à froid. Libérez votre créativité dans son utilisation !