

RECETTE CUISINE des GONES

le beurre à la sauge.



Ingrédient :

Pour environ 100 g de beurre aromatisé :

100 g de beurre doux
15 feuilles de sauge fraîche
Quelques pincées de sel fin

Préparation :

Faire fondre le beurre à feu très doux dans un poêlon antiadhésif en remuant.
Dès que le beurre est bien chaud et qu'il commence à prendre une teinte noisette,
y ajouter les feuilles de sauge (nettoyées).

Ajouter quelques pincées de sel, bien mélanger
puis poursuivre la cuisson (toujours à feu doux) pendant 5 à 7 mn ;
jusqu'à ce que les feuilles de sauge soient cuites et croustillantes.

Remuer régulièrement.

Servir aussitôt bien chaud
pour napper vos viandes, poissons ou accompagnements.



Bon Appétit