

Tous ces beurres aux couleurs tendres, qui mettent une saveur différente à la bouche, à quoi servent-ils ?...

Selon le goût et le besoin de chacun : à personnaliser une grillade devenue trop quotidienne, à aniser une darne de poisson un peu fade, à métamorphoser une sauce un tantinet banale ou à donner un nouveau « ton » aux amuse-gueule servis avec les apéritifs !

Parfumés aux herbes aromatiques, enrichis de fruits secs, ou mixés avec du poisson cru ou fumé, ces beurres composés ont chacun une destination bien spécifique. Pour vous aider : à les reconnaître, à savoir les faire et à les utiliser à bon escient, nous présentons (pages 201 et 202) un tableau très explicite afin qu'ils n'aient plus aucun secret pour vous.

Denise BEBING

Apprenez à les reconnaître : 1) beurre d'œufs de cabillaud ; 2) beurre d'escargots ; 3) beurre de raifort ; 4) beurre de homard ; 5) beurre marchand de vin ; 6) beurre Colbert ; 7) beurre de sardines ; 8) beurre de paprika ; 9) beurre d'échalotes ; 10) beurre de moutarde ; 11) beurre de crevettes ; 12) beurre d'anchois ; 13) beurre de tomate ; 14) beurre de noix ; 15) beurre Bercy ; 16) beurre de roquefort ; 17) beurre de hareng ; 18) beurre de saumon fumé ; 19) beurre de pimentos ; 20) beurre de thon ; 21) beurre maître d'hôtel ; 22) beurre de noisettes ; 23) beurre de chivvy ou ravigote ; 24) beurre de lump ; 25) beurre rouge.

Prévoyez en moyenne 20 g de beurre composé par personne. Pour utiliser facilement le beurre, ramollissez-le à température ambiante en le travaillant tout simplement avec une cuillère de bois (mais, surtout, ne le faites pas chauffer). Ensuite, mettez le beurre composé au réfrigérateur jusqu'au moment de son utilisation. Et puis, pour celles qui ont un congélateur, voici un conseil de fourmi : préparez vos beurres composés aux herbes aromatiques lorsque celles-ci sont abondantes et bien odorantes, c'est-à-dire pendant la belle saison. Faites-en alors un ou plusieurs rouleaux, enveloppez-les dans une feuille spéciale-congélation et stockez-les au froid : vous les retrouverez bien parfumés, et les découperez en tranches au fur et à mesure de vos besoins, même au plein cœur de l'hiver.

(Suite page 201.)

table



LES

LES BEURRES COMPOSÉS

NOMS	ÉLÉMENTS DE BASE	TECHNIQUES	UTILISATIONS
D'ESCARGOTS	100 g de beurre - 10 g de persil haché - 5 g d'échalote hachée - 2 gousses d'ail écrasées - sel - poivre ; facultatif : 10 g de poudre d'amandes - quelques gouttes de pastis.	Mélanger tous les ingrédients au beurre ramolli en pommade.	Escargots ou coquillages. Petites tomates ou têtes de champignons farcies.
DE THON	100 g de beurre - 100 g de thon au naturel	Mixer le beurre en pommade et le thon.	Canapés.
DE CREVETTES	100 g de beurre - 100 g de crevettes décortiquées.	Mixer le beurre en pommade et les crevettes.	Canapés.
DE LUMP	100 g de beurre - 100 g d'œufs de lump.	Mixer le beurre en pommade et les œufs de lump.	Canapés.
DE SAUMON FUMÉ	100 g de beurre - 50 g de saumon fumé.	Mixer le beurre en pommade et le saumon fumé.	Canapés.
DE HARENG	100 g de beurre - 50 g de hareng fumé.	Mixer le beurre en pommade et le hareng fumé.	Canapés.
DE SARDINE	100 g de beurre - 100 g de sardines à l'huile (ôter peau et arêtes).	Mixer le beurre en pommade et les sardines.	Canapés.
DE CABILLAUD (œufs)	100 g de beurre - 50 g d'œufs de cabillaud.	Mixer le beurre en pommade et les œufs de cabillaud.	Canapés.
DE ROQUEFORT	100 g de beurre - 50 g de roquefort.	Mixer le beurre en pommade et le roquefort.	Canapés.
D'ANCHOIS	100 g de beurre - 200 g d'anchois au sel ou 100 g d'anchois à l'huile.	Dessaler les anchois, les mixer avec le beurre en pommade.	Canapés ou poissons grillés.
DE MOUTARDE	100 g de beurre - 25 g de moutarde (blanche ou aromatisée).	Mélanger beurre et moutarde.	Canapés ou viandes ou poissons grillés.
DE PAPRIKA	100 g de beurre - 1 pincée de paprika - 10 g d'oignons hachés.	Faire revenir (sans colorer) l'oignon haché dans quelques grammes de beurre, mélanger avec le beurre et le paprika.	Canapés ou viandes ou poissons grillés.
DE TOMATE	100 g de beurre - 150 g de tomates - sel - poivre.	Peler, épépiner et couper les tomates ; les mixer avec le beurre en pommade, sel et poivre.	Canapés ou viandes ou poissons grillés.
DE RAIFORT	100 g de beurre - 50 g de raifort.	Râper le raifort, le mélanger au beurre en pommade.	Viandes grillées.
BERCY	100 g de beurre - 10 g d'échalotes - 1 dl de vin blanc - 10 g de persil - 10 g de moelle de bœuf.	Mélanger échalotes finement hachées et vin blanc, mettre à chauffer jusqu'à évaporation complète du vin ; retirer du feu avant coloration, mélanger la réduction obtenue avec le beurre en pommade, le persil finement haché, la moelle en petits dés, saler et poivrer.	Viandes grillées.

(Suite de la page 201.)

LES BEURRES COMPOSÉS

NOMS	ÉLÉMENTS DE BASE	TECHNIQUES	UTILISATIONS
MARCHAND DE VINS	100 g de beurre - 1 dl de vin rouge - 10 g de persil haché - jus d'1/2 citron.	Mélanger échalotes finement hachées et vin rouge, mettre à chauffer jusqu'à évaporation complète du vin, retirer du feu avant coloration, mélanger la réduction obtenue avec le beurre en pommade, le persil haché, le jus de citron ; saler et poivrer.	Viandes grillées.
DE PIMENTOS	100 g de beurre - 50 g de pimentos.	Sécher les pimentos. Les couper en petits dés, les incorporer au beurre.	Viandes grillées.
D'ESTRAGON	100 g de beurre - 50 g d'estragon.	Blanchir l'estragon quelques secondes puis l'essorer, le hacher finement, le mélanger au beurre.	Viandes ou poissons grillés.
DE BASILIC	100 g de beurre - 50 g de basilic.	Blanchir le basilic quelques secondes puis l'essorer, le hacher finement, le mélanger au beurre.	Viandes ou poissons grillés.
DE CIBOULETTE	100 g de beurre - 50 g de ciboulette.	Blanchir la ciboulette quelques secondes puis l'essorer, la hacher finement, la mélanger au beurre.	Viandes ou poissons grillés.
CHIVRY OU RAVIGOTE	100 g de beurre - persil - cerfeuil - estragon - ciboulette - pimprenelle (50 g) - 10 g d'échalotes.	Hacher les herbes, ciseler l'échalote, mélanger au beurre en pommade.	Viandes ou poissons grillés.
MAÎTRE D'HÔTEL	100 g de beurre - jus d'1/2 citron - 20 g de persil - sel - poivre.	Hacher le persil, mélanger tous les ingrédients au beurre en pommade.	Viandes ou poissons grillés.
COLBERT	100 g de beurre - jus d'1/2 citron - 20 g de persil - sel - poivre - 5 g de glace de viande.	Hacher le persil, mélanger tous les ingrédients au beurre en pommade.	Viandes ou poissons grillés.
D'ÉCHALOTE	100 g de beurre - 100 g d'échalotes.	Blanchir les échalotes hachées, les mélanger au beurre en pommade.	Viandes ou poissons grillés.
D'AMANDES	100 g de beurre - 50 g d'amandes mondées.	Piler les amandes, les incorporer au beurre en pommade.	Pour sauce blanche ou potages.
DE NOISETTES	100 g de beurre - 50 g de noisettes mondées.	Piler les noisettes, les incorporer au beurre en pommade.	Pour sauce blanche ou potages.
DE NOIX	100 g de beurre - 50 g de noix mondées.	Piler les noix, les incorporer au beurre en pommade.	Pour sauce blanche ou potages.
DE PISTACHES	100 g de beurre - 50 g de pistaches mondées.	Piler les pistaches, les incorporer au beurre en pommade.	Pour sauce blanche ou potages.
DE HOMARD	200 g de beurre - 200 g de carapaces de homard.	Faire fondre le beurre, ajouter les carapaces crues ; laisser jusqu'à la clarification du beurre et la cardinalisation des carapaces. Filtrer.	Finition de sauces pour les poissons.
D'ÉCREVISSE	200 g de beurre - 200 g de carapaces d'écrevisses.	Faire fondre le beurre, ajouter les carapaces crues ; laisser jusqu'à la clarification du beurre et la cardinalisation des carapaces. Filtrer.	Finition de sauces pour les poissons.
ROUGE	200 g de beurre - 200 g de crustacés.	Faire fondre le beurre, ajouter les carapaces crues ; laisser jusqu'à la clarification du beurre et la cardinalisation des carapaces. Filtrer.	Finition de sauces pour les poissons.