



Beurre Clarifié

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Beurre	0,250	Kg	<p><u>Beurre Clarifié (5 mn)</u></p> <p>Faire fondre doucement le beurre dans une casserole Ecumer la caséine qui remonte à la surface sous forme de « mousse blanche » Lorsque toute la caséine est retirée, laisser le beurre décanter Puis filtrer doucement dans un autre récipient, le petit lait reste au fond de la casserole (liquide blanchâtre) et les quelques traces de caséine qui persistent sont retenus dans le chinois étamine Débarrasser</p> <p><i>Le beurre clarifié est aussi appelé « ghee » en Inde, ou de bien d'autres façons dans d'autres cultures Il résiste mieux à la cuisson que le beurre « non clarifié » Il se conserve mieux Il est plus digeste Il est fondu puis décanté pour pouvoir enlever la caséine et le lactosérum (ou petit lait) La caséine remonte à la surface, elle est séparée par écumage Le lactosérum tombe au fond et est séparé par décantation, puis filtration Ce beurre « pur » est utilisé dans les sauces comme la béarnaise On peut le conserver à température ambiante car il s'apparente maintenant à une huile, mais le garder au frais pour plus de sécurité</i></p>