



Beurres
Beurre meunière



10 min	5 min	5 min	0	128
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le
beurre meunière**

100 g **Beurre**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation du beurre meunière

- 1 Presser un citron à l'aide du presse-agrumes.
- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle.
- 3 Le laisser cuire jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur noisette.
- 4 Ajouter le jus de citron.
- 5 Mélanger délicatement.
- 6 Servir immédiatement.