

FAIRE SON BEURRE MAISON !!!

Fâtes bouillir votre lait CRU... je mets un anti-monte-lait à l'intérieur du contenant pour que le lait boue ce qu'il faut mais pas trop... (vous trouverez sur le site des liens pour en trouver si vous voulez en acquérir un...)



Le lait a bouilli, les cliquetis de l'anti-monte-lait m'ont prévenu... j'éteins et je laisse refroidir à température ambiante jusqu'au lendemain matin... une pellicule de crème est déjà formée à la surface...



N'hésitez pas à me contacter, à me faire part de vos commentaires à l'adresse suivante : 2K5M@orange.fr

Le lendemain matin... environ $\frac{1}{4}$ de la crème contenue dans le lait est montée à la surface, sa couleur jaune pale est caractéristique...

Je la prélève...



Il est bon de souligner que je m'arrête là mais que vous pouvez obtenir plus de crème donc de beurre...

En effet, nos enfants n'aiment pas la crème qui flotte ensuite dans leur chocolat, à la question « mais que faire de cette crème ?!! » Nous avons répondu « Tentons le beurre !! »... mais je le fais de façon très modeste et non pas dans le but de faire de grosse quantité.

Alors forcément je ne fais que peu de beurre (environ 125 gr pour 10 litres de lait cru) mais après avoir ôté la crème une première fois sachez que vous pouvez faire bouillir votre lait à nouveau et le faire refroidir autant de fois que vous le souhaitez jusqu'à ce que vous n'obteniez plus de crème (dans l'industrie ils utilisent environ $\frac{3}{4}$, vous avez donc de la marge).

Il m'est arrivé de le faire bouillir 3 fois (seulement) et j'ai obtenu 250 g de beurre par contre le lait était presque similaire au lait UHT demi-écrémé ce que nous n'avons pas apprécié.

Le risque de trop faire bouillir (surtout si vous ne changez pas de contenant) est que le lait finisse par « accrocher », a caramélisé et a altéré le goût... ce serait dommage non ?

Les étapes suivantes...

Maintenant quelques heures au frais ! minimum 2 heures.



A la sortie du réfrigérateur, la crème s'est compactée...



J'utilise mon batteur, je sais que certaines personnes le font au fouet mais bonjour le poignet ! J'ai tenté mais au bout de 2 minutes je n'en pouvais plus...

Allez zou c'est parti pour environ 10 minutes...
(Il n'est pas facile d'expliquer les étapes, j'espère que les photos vous aideront mais faites confiance aussi à votre feeling...)



Rapidement, la crème de lait ressemble à une crème fraîche très très épaisse...
et elle en a le goût...

Mais bien sûr ! C'en est !

Si vous rajoutez un peu de lait frais pour l'assouplir elle sera parfaite.
(une recette dans la recette ☺)



Rapidement après l'étape crème fraîche la crème « motte »...



Peu à peu, la crème devient beurre...
L'apparence devient plus grasse, humide... le résultat luit...



Dès que vous observez que le tout devient huileux...
mettez un peu d'eau froide...
et continuez à fouetter...



L'eau nettoie un peu votre beurre, au contact de l'eau froide, le beurre se « réunit »...
Videz l'eau et renouvelez l'opération une seconde et dernière fois...



Vous en avez fini avec le fouettage...
place à vos mains propres !
(Comment ça il n'était pas nécessaire de le préciser ?!!! ☺)...



Lorsque vous avez réussi à prendre dans vos mains tout ce que vous pouviez...
malaxez un peu votre beurre sous un filet d'eau



Et modelez-la comme vous le souhaitez...



Mettez-le dans un bol ou un beurrier puis au réfrigérateur...



Vous pouvez le consommer dans l'heure qui suit !

Bonne dégustation !!!