

# Beurre à l'ail au magimix

## Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 0 min	Durée : 3 min	Difficulté : 0/10
Ingrédients : 5	Etapes : 5	Astuces : 14	

## Ingrédients

250G de beurre mou  
50g d'ail (2 gousses d'ail)  
25g d'échalotes  
25g de persil frais  
Sel, Poivre

## Etapes

Â»

Epluchez l'ail et l'échalote.

Â»

Mettez les dans le bol du thermomix.

Â»

Lavez le persil.

Â»

Mettez les feuilles dans le bol, puis hachez 10 seconde vitesse 7.

Â»

Ajoutez le beurre mou, le sel, le poivre et programmez 15 secondes vitesse 3.

Dégustez ce beurre persillé pour farcir des coquilles d'escargots préparées à la bourguignonne ou pour farcir des moules, tout comme vous pouvez utiliser ce beurre d'escargots thermomix, sur une bonne viande, grillade ou côte de boeuf,... Miam ;)