



Pour une utilisation optimale du beurrier à eau

Remplir le contenant (couvercle) avec du beurre : j'aime bien me servir du couvercle comme d'un emporte-pièce, puis me servir d'une petite cuillère afin de bien compacter le beurre. L'idée étant de ne pas emprisonner d'air dans le contenant. (C'est l'air qui fait rancir le beurre).

Remplir jusqu'au bord le contenant inférieur avec de l'eau fraîche. Au-dessus de l'évier, y mettre le couvercle. L'excédent d'eau s'échappera.

Le beurre sera donc immergé dans l'eau à l'abri des bactéries et de l'air.

Le beurre restera tendre naturellement à température ambiante et ainsi facile à tartiner.

Surtout ne pas mettre au frigo !! À mesure de la consommation du beurre, refaire le plein d'eau !

Bonne dégustation
Juliette Lecuyer, Céramiste
