



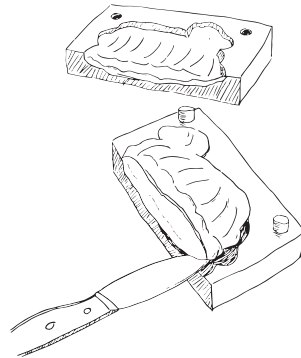
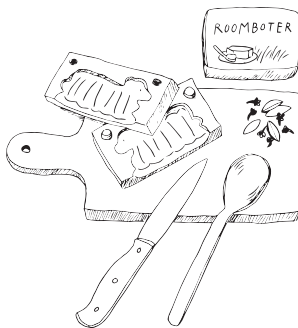
Moule à beurre

.....

Mode d'emploi

La confection de beurre en forme d'agneau est une vieille traduction pascale : l'agneau symbolise la vie nouvelle et le retour du printemps. Avant utilisation, faites tremper le moule pendant quelques heures dans de l'eau salée. Essuyez-le bien et remplissez les deux parties de beurre froid (mais pas trop dur). Lissez le moule pour enlever l'excédent de beurre et assemblez les deux parties.

Laissez durcir au réfrigérateur. Ouvrez et démoulez le beurre. Utilisez deux grains de poivre, des clous de girofle ou des raisins secs à l'emplacement des yeux et deux petites feuilles de persil pour les oreilles. Après utilisation, laissez sécher le moule à l'air libre.



Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : www.dille-kamille.com



#dillekamille