

Le beurre végétal breton 1/2 sel (ou doux) :

Pour l'équivalent d'une plaquette de beurre :

Beurre végétal 1/2 sel :

Mélanger au fouet à main 1/2 cup huile coco raffinée fondue (donc sans goût ni odeur de coco), 1/4 cup huile jaune type tournesol, 1/8 cup lait végétal sans sucre, 1 pointe de couteau de curcuma (pour la couleur), 90 à 120 gouttes de citron jaune et 1/2 à 1 c à c de fleur de sel. Mettre au frigo 15 mn, puis re fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Verser dans un moule, laisser au frigo toute la nuit et dégustez au petit matin sur les tartines ! Se conserve plusieurs semaines au frigo et peut se congeler.

Beurre doux :

Même recette mais avec 2 pincées de sel fin à la place de la fleur de sel.

NB :

- J'utilise du lait de soja nature sans sucre.
- Le curcuma donne un jaune très citron qui n'est pas assez beurre. Pour aller vers quelque chose de plus orange, ajoutez un peu de paprika.
- Pour le citron, 90 gouttes est parfait. 120 gouttes donne un goût de beurre un peu fort (comme le beurre un peu vieux) que j'aime bien.
- La fleur de sel permet d'avoir de minuscules cristaux comme dans le beurre demi-sel. Ne pas utiliser de sel fin, ce sera trop salé.
- Ce beurre végétal ramolli plus vite que le vrai ce qui est un avantage pour les tartines du matin mais un inconvénient s'il traîne toute la matinée sur la table...