



# Recette du beurre de crustacées

## Les ingrédients:

- 1 Kg de carcasses de crevettes (tête et carapasse)
- oignon \*2 hachés
- gousse d'ail \*2 hachés
- 50 g de gingembre haché
- 1 bâton de citronnelle coupé en morceau
- 10g de zeste d'orange
- anis étoilé\*2 étoiles
- 1 baton de cannelle
- 1 carotte coupée en dés
- 1 branche de thym
- 1branche de romarin
- laurier\*3 feuilles
- 500g de beurre clarifié
- 1 verre de vin blanc
- 1/2 verre de cognac
- 3litres d'eau

Samuel MACHON  
[samuelmachonpro@gmail.com](mailto:samuelmachonpro@gmail.com)  
tél: 907887  
<https://www.lechefcestvous.com/>  
<https://www.facebook.com/samuelmachon/>  
Insta : @lechefsamnoumea

Les étapes:

- 1-Faire revenir tous les ingrédients ensemble à feu vif dans un grand récipient.
- 2-Flamber au cognac.
- 3-Mouiller au vin blanc.
- 4-Mouiller à l'eau.
- 5-Ajouter une pincée de safran.
- 6-Ajouter le beurre clarifié.
- 7-Laisser mijoter à feu moyen pendant 1h30.
- 8-Couvrir et laisser infuser 2 heures.
- 9-Passer au chinois en foulant énergétiquement. Réserver la masse pour une autre préparation.
- 10- Le lendemain, récupérer la couche de beurre infusée sur le dessus du bouillon.
- 11-Faire fondre le beurre et le passer au chinois étamine recouvert d'un torchon pour filtrer les dernières impuretés.
- 12-Mettre en bocal, votre beurre est prêt.

Samuel MACHON  
[samuelmachonpro@gmail.com](mailto:samuelmachonpro@gmail.com)  
tél: 907887  
<https://www.lechefcestvous.com/>  
<https://www.facebook.com/samuelmachon/>  
Insta : @lechefsamnoumea