



BEURRE DE MARRAKECH

Préparation à utiliser en pâtisserie

Temps de préparation : 2 heures
+ 1 nuit au frigo

Ingredients

- 250g de beurre
 - 2 litres d'eau bouillante
 - 10g de fleurs de chanvre
- (pour un maximum d'effets, mais vous pouvez en mettre moins)

Ustensiles

- Une grande casserole
- Un saladier
- Un passoire
- Un frigo

Méthode

- ✓ Effritez aussi finement que possible les fleurs.
- ✓ Ajoutez dans une casserole : l'eau, le beurre et les fleurs préalablement broyées. Ne pas dépasser les 2/3 du remplissage de la casserole.
- ✓ Portez à ébullition et laissez bouillonner durant 60 minutes. Rajoutez de l'eau si nécessaire.
- ✓ Retirez du feu. Versez le liquide dans un récipient à l'aide d'une passoire et pressez bien les fleurs. Laissez refroidir. Placez le récipient 1 nuit au réfrigérateur.
- ✓ Retirez avec précaution la couche de beurre en surface. Votre matière grasse sera assez sèche, ainsi ne jetez pas l'eau ! L'eau chargée de canabinoïdes peut être incorporée en complément du beurre, permet de faire des crêpes ou tout autre chose !
- ✓ Vous pouvez traiter votre beurre infusé au chanvre comme un beurre ordinaire. Conservez-le au réfrigérateur et utilisez-le sur une courte période (une semaine max). Si vous souhaitez qu'il dure plus longtemps, vous pouvez toujours le conserver au congélateur, idem pour les pâtisseries que vous auriez préparées d'avance.

Bonne dégustation !