

# Beurre noisette

Couper le beurre en morceau et le faire fondre doucement dans une petite casserole. Au bout d'un moment le beurre va commencer à crépiter. Remuer en faisant des ronds avec le manche de la casserole. Lorsque le crépitement s'arrête, le beurre a pris une couleur noisette. Il a atteint le stade souhaité, il faut arrêter la cuisson immédiatement. Mettre la casserole dans de l'eau froide afin d'accélérer l'arrêt de la cuisson (dans l'évier par exemple). Voilà, c'est prêt !

