

Recette de Bougies Comestibles au Beurre Aromatisé

Ingrédients :

200 g de beurre doux de qualité

2 cuillères à soupe d'herbes fraîches hachées (comme le thym, le romarin, ou la ciboulette)

1 gousse d'ail écrasée

Sel et poivre au goût

Mèches comestibles (en pâte à sucre ou en nougatine fine)

Moules à bougies en silicone

Instructions :

Préparation des Ingrédients :

Laisser le beurre à température ambiante pour qu'il soit bien mou.

Préparer les mèches comestibles en les coupant à la taille désirée.

Assurez-vous qu'elles tiennent bien dans les moules.

Mélange du Beurre :

Dans un bol, mélanger le beurre ramolli avec les herbes fraîches hachées, l'ail écrasé, le sel et le poivre. Remuer jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés et que le mélange soit homogène.

Remplissage des Moules :

Verser le mélange de beurre aromatisé dans les moules à bougies en silicone, en remplissant jusqu'à environ la moitié.

Insérer délicatement la mèche comestible au centre de chaque moule.

Maintenez-la en place avec une pince ou un bâtonnet.

Refroidissement :

Placer les moules au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, ou jusqu'à ce que le beurre soit complètement solidifié.

Démoulage :

Une fois le beurre bien durci, démouler délicatement les bougies. Si elles sont difficiles à retirer, passer légèrement les moules sous l'eau tiède pour faciliter le démoulage.

Utilisation :

Les bougies comestibles sont maintenant prêtes à être utilisées. Allumez-les comme des bougies ordinaires pour créer une ambiance chaleureuse lors d'un dîner. Une fois éteintes, le beurre fondu peut être utilisé comme sauce pour accompagner des plats salés tels que des steaks, des légumes grillés ou des poissons.

Conseils :

Conservation : Conservez les bougies comestibles au réfrigérateur jusqu'à leur utilisation pour éviter qu'elles ne fondent à température ambiante.

Sécurité : Assurez-vous que toutes les parties de la bougie sont comestibles et non toxiques. Évitez d'utiliser des mèches qui ne sont pas spécialement conçues pour être consommées.

Conclusion

Cette recette de bougies comestibles au beurre aromatisé est parfaite pour ajouter une touche de sophistication et de saveur à vos dîners. En plus de créer une atmosphère chaleureuse, elles apportent une dimension culinaire unique qui impressionnera vos invités.

Decosadex.fr