

Beurre de culture

Ce beurre de culture frais est divin. Choisissez votre crème préférée et traitez-la avec une culture, légèrement ou intensément, en n'ajoutant que la quantité de sel désirée. La chambre de pousse maintient la bonne température afin que la culture de la crème produise le diacétyle, un composant à saveur délicieuse qui intensifie le goût de beurre.

Rendement : environ 1¼ tasse / 300 ml de beurre et environ deux tasses / 500 ml de babeurre. La recette peut facilement être réduite de moitié ou doublée.

Timing : la crème peut être traitée avec une culture pendant aussi peu que 12 heures et aussi longtemps que 48 heures. Il est recommandé de la refroidir pendant 1 heure avant le barattage. Le barattage, l'égouttage et le rinçage prennent environ 30 minutes.

Ingrédients	Par unité É.-U. / métrique	Par poids
Crème épaisse*	1 quart / 1 litre	1 000 g / 32 oz
Yogourt nature, babeurre ou crème sure**	3 c. à soupe / 50 ml	44 g / 1,5 once
Sel (facultatif)	½ c. à café ou au goût	0,75 g ou au goût

* De préférence plutôt pasteurisée qu'ultra-pasteurisée ; évitez la crème à fouetter, puisqu'elle contient des additifs problématiques.

** Doivent contenir des cultures vivantes.

Équipements : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor sans récipient à eau, pot(s) de conserve/culture, mousseline à beurre ou passoire fine. Tout ce qui touchera le lait et le fromage doit être soigneusement nettoyé.

Note : lorsque vous utilisez la chambre de pousse pour fabriquer du beurre, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le récipient à eau, car ce dernier n'est pas nécessaire pour la fabrication de beurre. Vous pouvez le retirer de la chambre de pousse, si vous voulez, ou bien le laisser dedans, mais vide ; il ne faut surtout pas ajouter de l'eau, car ceci affectera les réglages de température.

Préparation. Laissez la crème se réchauffer à la température ambiante. Réglez le thermostat de la chambre de pousse à 72 °F / 22 °C.

Mélange de la crème avec des cultures vivantes. Mélangez le yogourt qui contient des cultures vivantes (ou le babeurre ou la crème sure) dans la crème épaisse. Versez ce mélange dans un pot ou un bol couvert et placez-le dans la chambre de pousse pour la mise en culture. Vérifiez le mélange après 12 heures – il devrait nettement s'en dégager un arôme de culture ou qui ressemble à celui d'un yogourt, sa texture devrait être plus épaisse qu'au début. Lorsqu'il est prêt, vous pouvez procéder au barattage du mélange ou le laisser en culture plus longtemps afin qu'il développe plus de saveur.

Conseil : si vous allez baratter du beurre dans les pots en les secouant, il est préférable de ne mettre en culture que des pots remplis à moitié de crème.

Refroidissement de la crème de culture (facultatif). Pour un barattage plus facile, la crème peut être refroidie dans le réfrigérateur pendant environ 1 heure après la fin de sa mise en culture. Si vous utilisez un robot culinaire pour le barattage du beurre, le refroidissement est recommandé afin d'empêcher le beurre de fondre.

Barattage du beurre. Lorsque la crème est traitée avec une culture, elle aura besoin d'agitation pour se séparer en beurre et en babeurre. Elle peut être secouée dans un pot (bien fermé par un couvercle et maximum à moitié plein), fouettée avec un mélangeur ou agitée dans un robot culinaire. Le mélange se transformera d'abord en crème fouettée. Après quelques minutes de plus, vous remarquerez que des

particules solides commencent à se former (la crème deviendra grumeleuse). Ensuite, elle aura un peu l'air d'une éponge qui se sépare du liquide. Continuez à secouer, fouetter ou agiter jusqu'à ce que les particules solides se mélangent en une masse plus grosse et complètement séparée du babeurre. Si vous n'êtes pas sûr si le beurre a terminé de se former, continuez un peu plus longtemps.

Égouttage du babeurre. Placez soit une très fine passoire ou n'importe quelle passoire/tamis doublé d'une mousseline à beurre au-dessus d'un bol. Versez le mélange de beurre dans la passoire et laissez le babeurre s'égoutter. Ceci est du « vrai » babeurre et peut être utilisé pour faire cuire des crêpes ou pour préparer des gâteaux (ainsi que pour commencer votre prochain lot de beurre). Si vous utilisez une mousseline à beurre, vous pouvez la prendre par les bords et les presser pour obtenir plus de babeurre.

« Rinçage » du beurre. Enlevez autant de babeurre restant que possible afin que le beurre ne rancisse pas vite. Mettez le beurre égoutté dans un bol et versez environ une tasse d'eau froide dessus. Écrasez le beurre contre le bol avec le dos d'une cuillère pour faire passer l'eau à travers du beurre. Égouttez et répétez jusqu'à ce que l'eau qui ressorte à la surface soit complètement claire (d'habitude, cela prend entre trois et six rinçages). Les rinçages à l'eau froide auront aussi un effet de refroidissement et de raffermissement du beurre ; au rinçage final, il se peut que vous ayez à utiliser vos mains pour malaxer le beurre.

Ajout du sel. Le sel est facultatif. Si vous ajoutez du sel, cela aura non seulement un effet sur la salinité du beurre, mais aussi sur son goût. Plus vous ajoutez de sel, moins le beurre aura la saveur de la culture utilisée. Ajoutez du sel au beurre, au goût, en mélangeant une petite quantité à la fois. Goûtez au fur et à mesure pour éviter d'en ajouter trop et ainsi perdre la saveur de la culture. Si vous en avez ajouté trop, vous pouvez répéter l'étape du rinçage.

Entreposage. Enroulez le beurre dans du papier ciré. Si vous prévoyez l'utiliser assez rapidement, gardez-le bien enveloppé dans le réfrigérateur où il devrait pouvoir être conservé plusieurs semaines. Sinon, il se congèle bien.