



Beurre de marrakech

- **Ingrédients :**

- une plaquette de beurre de 250 g (vous pouvez prendre du beurre salé)
- 25g de fleurs ou 3g d'huile ou 12g de hash

Dans une grande casserole, versez 1 litre d'eau et ajoutez le beurre et le CBD. Faites bouillir pendant 15 minutes en remuant de temps en temps. Couvrez et mettez sur feu doux encore une quinzaine de minutes en continuant de remuer.

Placez une passoire recouverte d'un linge propre au-dessus d'un récipient assez profond et filtrez la préparation. Puis pressez le contenu du linge par-dessus la passoire pour obtenir le maximum de jus. Vous pouvez vous aider d'un presse-purée pour passer les fleurs et récupérer encore de ce précieux jus.

Laissez refroidir la préparation jusqu'à ce que le beurre se sépare de l'eau, puis mettez au frigo ou au congélateur pour un résultat plus rapide. Quand le beurre est bien solidifié, récupérez-le et jetez l'eau. Gardez le beurre au frigo ou au congélateur pour une conservation plus longue.

Le beurre peut être consommé tout simplement étalé sur du pain, un toast ou un biscuit, vous pouvez aussi le faire fondre sur des légumes ou bien vous pouvez encore l'ajouter à des recettes qui nécessitent du beurre. Comptez à chaque fois entre 1/2 cuil. à café à une cuil. à soupe de beurre par personne.

Vous pouvez aussi confectionner votre beurre de Marrakech avec du haschich ou de l'huile de cannabis

- opération plus facile et moins longue qu'avec les fleurs. Comptez dans ce cas 12 g de haschich ou 3 g d'huile de cannabis pour une plaquette de beurre de 250 g. Faites attention car ces produits peuvent avoir des effets variables selon la qualité. Il vous suffira de faire fondre votre beurre à feu doux dans une poêle ou une casserole, d'y ajouter le hasch - ou l'huile - et de remuer jusqu'à ce qu'il se soit complètement dissous. Le beurre est alors prêt à être utilisé ou conservé au frigo ou au congélateur. Comptez aussi entre 1/2 cuil. à café à une cuil. à soupe de ce beurre par personne dans une recette.