TERRINE DE BEURRE À LA FRANÇAISE, RADIS ET THYM

IL NE MANQUE QUE LES AMIS



Préparation : 10 min
Réfrigération : toute une nuit
Prêt en : 12 h
Portions : 10



WINDSOR LESEL – FLOCONS DE SEL DE MER



WINDSOR LESEL – SELS DE MER (FIN)

Ingrédients

250 g	beurre non salé, à température ambiante
¾ tasse (175 ml)	radis melon d'eau, coupés en petits dés ou hachés finement
2 c. à thé (10 ml)	Windsor LeSeL – Sels de mer (fin)
1 c. à soupe (15 ml)	feuilles de thym citron
Pour la finition	Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer
Pour servir	crostinis

Préparation

1. Dans un grand bol, travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux et facile à tartiner. Incorporer délicatement le thym, le Windsor LeSeL – Sels de mer (fin) et les radis.

2. Déposer le mélange de beurre sur une feuille de papier parchemin. En s'aidant du papier, le façonner en bloc rectangulaire. Bien envelopper et réfrigérer toute une nuit.

3. Trancher la terrine et servir sur des crostinis. Terminer avec le Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer.

Sel de remplacement suggéré

Windsor LeSeL – Fleur de sel pour la finition, si le sel en flocons n'est pas disponible.