

Une base très utilisée dans la cuisine occidentale et indienne

Beurre clarifié ou Ghee

Tiré de <https://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/clarifier-le-beurre>

Le beurre clarifié est utilisé :

- ☆ Dans des sauces émulsionnées chaudes stables comme la béarnaise, la hollandaise.
- ☆ Pour lustrer les viandes grillées avant le service.
- ☆ Pour sauter viandes, poissons et même pommes de terre.
- ☆ Pour la pâtisserie.



Réaliser

- 1) Faire fondre le beurre dans une casserole à feu très doux et sans remuer
- 2) La caséine (protéine du lait) forme une mousse à la surface
- 3) Sous cette caséine il y a le corps gras (lipides) et en dessous des lipides : le petit lait.
- 4) Enlever en surface cette mousse et continuer à chauffer doucement

pour laisser s'évaporer le petit lait





- 1) Le beurre est clarifié.
- 2) Passer au chinois pour ôter toute la caséine qui a floclé.
- 3) Conserver dans un bocal pour une utilisation ultérieure.
- 4) Laisser refroidir et placer ensuite au réfrigérateur.

Le beurre clarifié résiste à de plus hautes températures. En effet, le point de fumée du beurre est d'environ 130°C alors que celui du ghee est de 250°C.

En Inde le beurre clarifié est appelé ghee ou ghi et il est couramment utilisé dans les plats végétariens.

Autre avantage du beurre clarifié, il se conserve beaucoup plus longtemps que le beurre.