



## BEURRE DE POIVRE ROUGE

**Délicieux dans une purée maison ou tout simplement  
tartiné dans un bon sandwich au jambon.**

- 1 tasse de beurre non salé, à la température de la pièce
  - 2 c. à table de grains de poivre rouge de Kampot
  - 10 feuilles de basilic frais
  - 2 c. à thé de fleur de sel
1. Dans un mortier, piler grossièrement le poivre rouge.
  2. Ciselez le basilic au couteau.
  3. Mélanger le tout avec le beurre pommade et la fleur de sel.
  4. Mettre en pot et laisser refroidir 2 heures au frigo avant dégustation.