



PREPARATION: 3MIN
CUISSON: 30MIN À 1H

MATERIEL : 1 CASSEROLE A FOND
EPAIS / 1 CUILLERE EN INOX / 1
FILTRE A THE / 1 BOCAL EN
VERRE PROPRE ET SEC.

Ingrédients

- une motte ou une plaque de 500 g. de beurre doux non salé de préférence bio et si possible cru.

(Pas moins de 500g pour que ça ne brûle pas mais vous pouvez faire plus.)



Préparation

- Découpez votre plaque de beurre en morceaux et placez les dans une casserole à fond épais, sans couvercle. Faites fondre le beurre à feu très très doux
- 2. Laisser le beurre chauffer à feu doux. Remuer doucement avec une cuillère en inox (la cuillère en bois va rajouter de l'humidité alors qu'on essaie d'en enlever) Vous allez voir apparaître un dépôt blanchâtre, (le petit lait, riche en lactose) continuez à écarter délicatement la pellicule de mousse et à surveiller. Il ne faut pas que ça brûle !
- Lorsque vous commencez à voir le fond de la casserole et qu'il n'y a presque plus de dépôt blanc dans le fond, laissez encore 5 minutes puis retirez du feu lorsque c'est complètement translucide et de couleur légèrement plus foncé.
- Filtrez votre ghee à l'aide d'un filtre à thé en inox ou tissu. Utilisez comme réceptacle pour votre ghee, un pot en verre propre et sec. Laisser le ouvert le temps qu'il refroidisse pour ne pas créer d'humidité à l'intérieur du pot. Le Ghee va ensuite se durcir en quelques heures.

