

GHEE
(beurre clarifié)

Pour 3 bocaux à confiture, prendre 1 kg de beurre de ferme au lait cru (ou pasteurisé) et non salé.

Faire fondre à feu doux le beurre de préférence dans une casserole en fonte ou à fond épais.

Ecumer délicatement avec une écumoire la mousse blanche qui se forme à la surface. Il s'agit des protéines contenues dans le beurre.

Lorsque vous avez un beau liquide doré et transparent, il ne reste que la graisse. L'eau s'est quant à elle évaporée.

Filtrer dans un linge ou mouchoir repassé afin d'enlever les derniers résidus qui pourraient se trouver dans le fond de la casserole (les mailles d'une étamine à confiture sont trop larges).

Laisser refroidir avant de fermer. Ne jamais conserver au frigo!

La conservation est beaucoup plus longue que celle du beurre car il n'y a plus ni eau, ni protéines.

Le ghee est utilisé comme matière grasse de cuisson à la place de l'huile dans certaines recettes et en particulier dans toutes celles où d'autres protéines animales sont cuisinées (laits, crème, panir, ...)