



Poteryves.ch

Le beurrier breton

(beurrier à eau)

Il conserve le beurre à l'abri de la lumière et de l'air ambiant. Il vous permet surtout de profiter d'un beurre tartinable à tout moment. Conçu au XVIIIe siècle longtemps avant l'apparition du réfrigérateur. Il trouve son origine aux environs de Quimper, en Bretagne.

Comment l'utiliser ?

Le Beurrier breton est composé de 2 parties, le beurrier et la cloche.

- Dans la partie inférieure, le beurrier, poussez le beurre ou utilisez-le comme un emporte-pièce dans la motte de beurre.
- Remplissez d'eau à ras bord la partie supérieure, la cloche, et retournez le beurrier dans la cloche au-dessus d'un évier et faites déborder.
- Au fur et à mesure de l'utilisation, débouchez les trous au-dessus du beurre pour permettre à l'eau d'entrer en contact avec le beurre.
- Conservez ainsi votre beurre hors du frigo durant minimum 1 mois tout en changeant l'eau tous les 2 à 3 jours.

