

CONSEILS POUR L'USAGE DU BEURRIER A EAU

Commencez par remplir le couvercle avec du beurre, vous pouvez vous en servir comme d'un emporte-pièce, n'hésitez pas à bien compacter le beurre.

L'idée étant de ne pas emprisonner d'air dans le contenant car celui-ci fera rancir le beurre.

Remplir jusqu'au bord le contenant inférieur avec de l'eau froide ; au-dessus de l'évier, ainsi en remettant le couvercle l'excédent d'eau s'échappera.

Le beurre sera donc immergé dans l'eau à l'abri des bactéries et de l'air !

Le beurre restera tendre naturellement à température ambiante et ainsi facile à tartiner.

Surtout ne pas le mettre au frigo !

À mesure de la consommation du beurre, refaire le plein d'eau !