

Depuis que Sacha nous a parlé de « papi qui fait son beurre », nous avons voulu nous aussi faire

l'expérience dans la classe !



Nous avons utilisé de la crème fraîche à 40 % de matières grasses ;

(Nous avons expliqué que la crème fraîche venait du lait et le lait de la vache.)

Des pots pour y mettre la crème fraîche que nous avons secoué à tour de rôle.

Des glaçons pour rafraîchir le beurre pendant la réalisation.

Pour faire les glaçons on a rempli d'eau des sachets en forme de bouteilles et on les a mis au congélateur.





C'est parti ! On secoue ! On secoue !

Autrefois, c'est avec la baratte que le travail se faisait !

Aujourd'hui les machines produisent le beurre en grande quantité.







Le beurre apparait.





Ca y est c'est du beurre !!!



On sépare le lait du beurre avec la passoire.



On rince le beurre avec de l'eau plusieurs fois et on tape sur le beurre.
On le met dans un moule ou on forme une boule sans oublier de le saler.



On le met au réfrigérateur.

Puis c'est l'heure de la dégustation, le beurre étalé sur de bonnes baguettes fraîches !!! Un vrai délice !!!



Il contient de la vitamine A mais il faut en manger en petites quantités.

