

Nom de la boutique

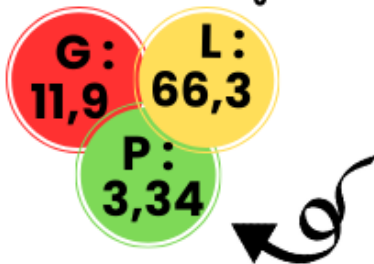
RECETTE : BEURR'AIL PERSIL- ICIEUX KETO !

Nom de la boutique



Beurr'ail Persil-icieux Keto

Pour 100 g :



Ingédients :

- 50 g d'ail
- 80 g de beurre salé
- Persil
- Huile d'olive
- 1 branche de thym
- Sel



*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com

Nom de la boutique



Beurr'ail Persil-icieux Keto



Étapes :

1. Dans un petit récipient allant au four, mettre l'ail et les couvrir d'huile d'olive avec une branche de thym
2. Mettre au four à 130° C pendant 8 à 10 min
3. Dans un bol, mettre l'ail et l'écraser avec un pilon.
4. Ajouter le beurre mou et le persil ciselé
5. Tartinez et dégustez !

