



Savez-vous
comment on
fabrique le
beurre ?



Découvrons les
différentes étapes de la
fabrication du beurre :

Connaissez-vous l'ingrédient indispensable qui sert à faire du bon beurre ?

La crème



Comment obtient-on de la
crème ?

Le fermier traite ses
vaches le matin (7h)
et le soir (17h) pour
avoir
du lait





Une partie du lait
est écrémé.

Il faut 15 litres
de lait pour obte-

nir 1 litre de
crème



Et oui, c'est à partir du lait
qu'on fait de la crème.
Tu ne le savais peut-être pas

Une fois la crème obtenue, il faut la laisser fermenter pendant 24 heures dans la cave



Le lendemain, la crème
fermentée est versée
dans une grande cuve en
bois: la ba-
ratte





On ferme le couvercle qui
recouvre la baratte



On actionne la baratte qui
va malaxer la crème grâce
à des hélices pour obtenir
du beurre 7-8 mi-
nutes plus tard



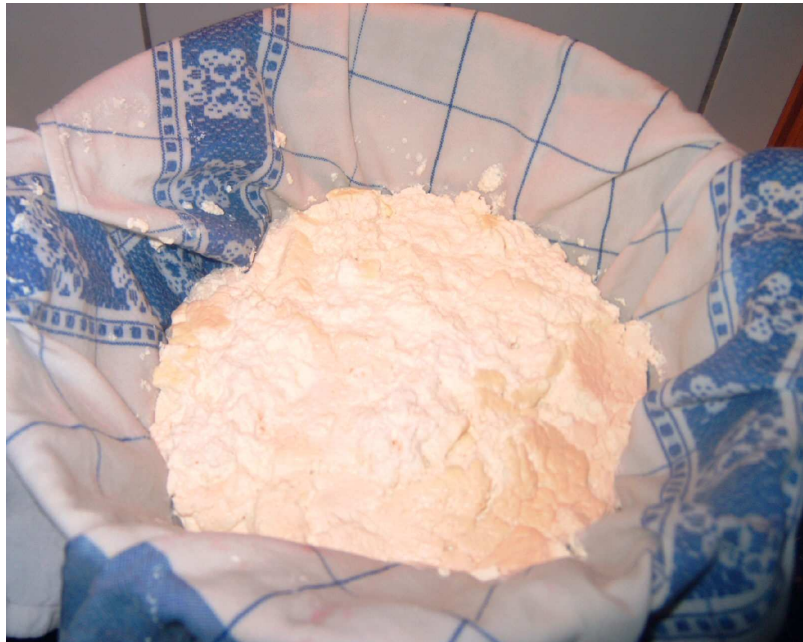


Il faut 2 litres de crème
pour obtenir 1 kg de beurre

Quand le beurre est terminé, on laisse écouler le liquide qu'il a rejeté: le babeurre



C'est grâce à ce
liquide qu'on
fait la maquée



Maintenant qu'on a du beurre,
il faut le laver (3 fois) à l'eau
claire en le malaxant toujours
dans la baratte pour le ren-
dre bien
propre

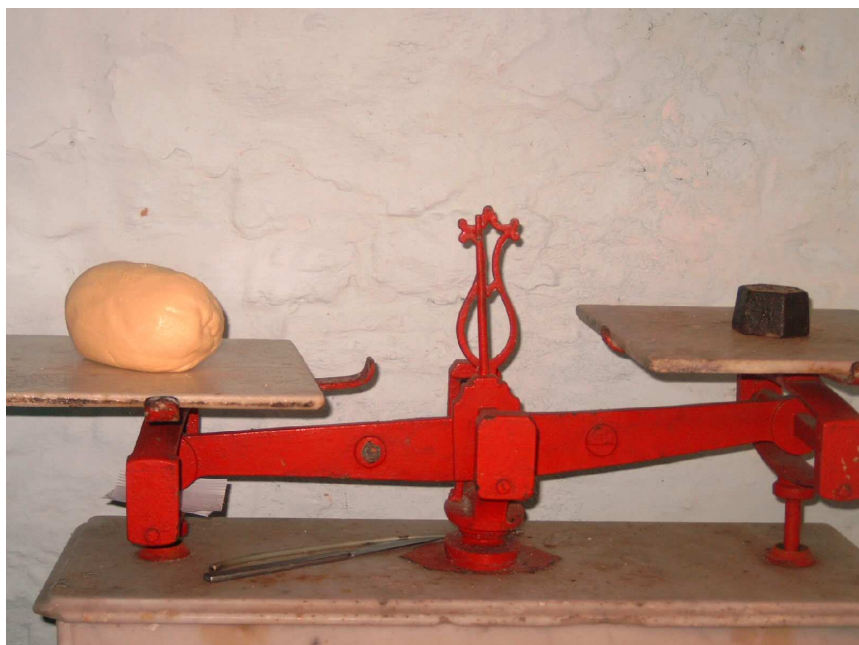




Dernière étape:
la pesée et l'em-
ballage: on en



fait des formes
ovales de 500gr



En été, on ajoute de l'eau
bien froide à la crème pour
que le beurre ne soit pas trop
mou

En hiver, il faut y ajouter de
l'eau tiède pour que le beurre
ne soit pas trop dure

