

A la Table d'Hôtes



A notre table, nous aimons utiliser
pour le plaisir de nos convives,

nos PISTILS DE SAFRAN bio (dose individuelle de 0,1g)

Combien ?

Naturellement cela dépendra de la qualité des Pistils de Safran. A la ferme nous dosons de la manière suivante :

pour $\frac{1}{4}$ de litre (eau, lait, crème fraîche, vin, œufs,...) nous ajoutons 0,04g ce qui correspond à environ une quinzaine de pistils de safran (plat pour 6 à 8 personnes)

Quand ?

Il est préférable de faire infuser vos pistils de safran la veille dans le liquide froid ou tiède de votre choix.

Comment ?

A rajouter à votre recette sans faire bouillir et éviter d'utiliser des ustensiles en bois.

Sauce Safranée Façon ma Mère (Spéciale Poissons et Coquilles Saint-Jacques)



Ingrédients (6 personnes): 25 Pistils de Safran, 3 échalotes, 15 cl de crème, 3 verres de vin blanc (de préférence liquoreux), 100 gr de beurre, sel, poivre du moulin.

La veille, faire infuser vos pistils de safran dans un peu d'eau.

Ciseler vos échalotes et les faire blondir dans 100g de beurre, mouiller avec le vin blanc, laisser réduire à feu doux. Répéter cette réduction au vin blanc deux fois.

Récupérer l'eau de cuisson de votre poisson cuit en papillote ou de vos coquilles Saint-Jacques revenues recto-verso 2min à la poêle.

Verser l'eau de cuisson, l'infusion safranée et un peu de vin blanc sur votre réduction d'échalotes et laisser réduire à glace à petit feu.

Votre réduction terminée, rajouter la crème, mélanger, saler et poivrer à votre goût.

Napper de cette sauce votre poisson ou vos coquilles Saint-Jacques. Servir chaud avec un riz.

Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits