

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.

Gougères aux Pistils de Safran



Ingrédients (25 pièces) : 100 g de farine T55, 50 g de beurre, 50 g de gruyère râpé, 10 cl d'eau, 4 œufs, sel, poivre, muscade, 20 pistils de safran (0,05g)

La veille placer les pistils de safran dans l'eau et laisser infuser à température ambiante.

Mélanger l'eau safranée, le beurre en petits dés, une pincée de muscade et le sel dans une casserole, chauffer, puis monter jusqu'à ébullition (éviter de faire bouillir).

Hors du feu, ajoutez la farine d'un coup en remuant très énergiquement (ne pas utiliser d'ustensiles en bois) pour obtenir une pâte homogène.

Remettre la casserole sur feu vif en continuant de remuer jusqu'à ce que la pâte à choux se détache des parois de la casserole

Retirer la casserole du feu et laisser refroidir. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien à chaque fois jusqu'à bonne consistance (la pâte se détache des parois).

Ajouter le gruyère râpé dans la pâte à choux.

Former des petites boules de pâtes avec deux petites cuillères et déposer les gougères bien espacées sur une plaque couverte de papier cuisson.

Cuire 15 à 20min dans le four préchauffé à 220°C.

Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits

