



## 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 Facile aux Pistils de Safran



***Ingrédients (6 personnes): 25 Pistils de Safran, 3 échalotes, 15 cl de crème, 1 verre de vin blanc (de préférence liquoreux), 100 gr de beurre, sel, poivre du moulin.***

***La veille, faire infuser vos pistils de safran dans le vin blanc.  
Ciseler vos échalotes et les faire blondir dans 50g de beurre.  
Réserver.***

***Dans la même poêle faire revenir votre poisson, crustacés ou viande blanche. Réserver au chaud.***

***Remettre vos échalotes et mouiller avec un verre de vin blanc avec les pistils de safran infusés. Laisser réduire à glace à petit feu, surtout pas bouillir. Ne pas utiliser d'ustensile en bois.***

***Incorporez alors la crème et toujours faire chauffer sans ébullition.***

***Saler, poivrer et terminer de monter la sauce en la fouettant avec le reste du beurre.***

***Napper votre poisson, vos coquilles Saint-Jacques ou votre viande blanche et server aussitôt.***

***Bonne dégustation !***

**[www.la-schaafraniere.fr](http://www.la-schaafraniere.fr)**

**Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits**

