

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.

Crème Brulée aux Pistils de Safran



Ingrédients 6 personnes : 10 jaunes d'œufs très frais, 220 gr de sucre semoule, 1 litre de crème liquide à 30%, 1 gousse de vanille, 40 gr de sucre cassonade, 20 pistils de safran (0,05g)

La veille, mélangez vos jaunes d'œufs avec vos pistils de safran. Réserver au frais.

Ouvrir en 2 votre gousse de vanille, racler les graines et les mettre dans la crème, faire chauffer doucement.

Dans un saladier blanchir les jaunes safranés et le sucre puis ajouter la crème bouillante avec une louche dans un chinois fin pour éviter de faire de la mousse. Mélanger très délicatement.

Allumer votre four à 105° (th 3+)

Verser très doucement la crème dans vos petits moules (porcelaine ou terre cuite). Laisser cuire 1h1/4, la crème doit être encore tremblante (juste prise).

Laisser prendre vos crèmes en refroidissant.

Au moment de servir caraméliser vos crèmes brûlées soit sous le grill de votre four, soit avec un petit chalumeau, soit avec un fer chauffé à blanc.

Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits

