

# A la Table



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.

## Mousse Safranée de Coquilles Saint-Jacques Sauce aux orties

**Ingrédients Mousse :** 400 gr de coquilles Saint-Jacques, 20cl de crème fraîche safranée avec 0,080 gr de pistils de safran, 2 œufs, sel, poivre, 20gr de beurre.

La veille placer les pistils de safran dans la crème fraîche et laisser infuser à température ambiante.

Préchauffer le four à 220°C, beurrer les ramequins.

Lavez les noix de Saint-Jacques et les mixer pendant 30s.

Ajouter les œufs, le crème fraîche, le sel et le poivre. Mixer pendant 20s.

Verser dans les ramequins et cuire au bain marie pendant 30mn.

Garder au frais avant de servir.

**Ingrédients pour la sauce :** 30gr d'ortie sèche moulue, 1 échalote, 40gr de beurre, 15cl de crème fraîche liquide,  $\frac{1}{2}$  citron, sel poivre.

Eplucher l'échalote et la ciseler très fine puis la faire revenir au beurre.

Ajouter l'ortie, le jus du demi citron et mixer 20s. Ajouter la crème, le sel et le poivre et laisser réchauffer doucement.

PS : l'ortie peut-être remplacée par 30gr de cerfeuil frais ou 100gr de cresson.

Bonne dégustation !

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

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits fruits