

Recette de Fêtes de la Table d'Hôtes



Légumes en Aigre-doux

(convient pour des carottes, navets, asperges vertes)

Ingrédients (pour 6 personnes environ 12 carottes, 15g de beurre salé, 3 cuillères à café de cyrop aromatique ou safrané de la Schaafranière, 5cl de vinaigre de cidre aux pistils de safran de la Schaafranière, 15cl de bouillon de volaille,, fleur de sel.

Eplucher et couper les carottes en gros bâtonnets.

Mettre à réduire dans une casserole le cyrop aromatique ou safrané choisi, le vinaigre de cidre aux pistils de safran, le bouillon de volaille et le beurre.

Porter à ébullition et ajouter les carottes délicatement.

Laisser cuire 2 à 3 minutes pour garder les carottes croquantes.

Le jus obtenu doit être sirupeux et enrober les carottes.

En accompagnement pour vos repas de fête avec des crustacés, poissons ou viandes.

Bonne dégustation !

Remarque : vous pouvez utiliser en fonction de votre goût et de votre accompagnement un large choix de cyrop de la schaafranière ; romarin, fenouil, sauge, orties avec le sel d'ortie, the vert safrané, sucre de canne safrané...



Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-transformateur bio de Safran, Petits Fruits et Plantes Aromatiques
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD