

A la Table d'Hôtes

A notre table, nous aimons utiliser
pour le plaisir de nos convives,



nos Pistils de Safran

BEURRE CLARIFIÉ AUX PISTILS DE SAFRAN

Ingrédients : 150g de beurre salé bio, 0,04g de pistils de safran (15 pistils).

Faire chauffer à feu très doux ou au bain marie dans une casserole à fond épais votre beurre salé sans le remuer.

Eliminer l'écume qui s'est formée à la surface et laisser couler votre beurre fondu dans un autre récipient sans l'agiter de telle sorte que les éventuels résidus solides restent au fond de la casserole.

Mettre les pistils de safran dans le beurre. Laisser refroidir à température ambiante et une fois le beurre rigidifié, mettre au réfrigérateur.

Ce beurre est superbe sur des pâtes, du riz, du poisson, des crustacés ou encore en base pour monter vos sauces raffinées.

Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits