

Quelques conseils

Préparation :

La veille ou plusieurs heures à l'avance, faire tremper le safran dans un peu d'eau chaude, de lait, de vin, de champagne, de crème, de jus de fruit ou de bouillon avant de l'utiliser. Ainsi infusé, la couleur et la saveur se répartira mieux dans tout le plat. Ne pas utiliser d'ustensiles en bois trop absorbants, on pourrait perdre un peu de cette précieuse épice. 1 gr infusé dans 10 cuillères à soupe d'eau chaud, se conservera 10 jours au réfrigérateur. Une cuillère à soupe prélevée représentera désormais 0,1 gr

Dosage :

3 à 6 stigmates (0.01 gr) par personne suffisent à colorer et parfumer sauces, soupes, plats de poisson, de riz, de volaille.

Thé/Boissons/Plats sucrés	Plats salés	Paella/moules
3 stigmates/personne	3 stigmates/personne	9 stigmates/personnes

Conservation :

Il est conseillé de conserver le safran dans un contenant hermétique fermé, ainsi qu'à l'abri de la lumière. L'idéal est de le consommer dans les dix à douze mois même s'il se conserve durant deux à trois ans.

Quelques idées de recettes :

Le Risotto

Recette :

pour 2 personnes

- Dans une casserole, faire rissoler la moelle de bœuf et l'échalote ciselée, dans le beurre fondu.
- Ajouter le vin blanc puis le riz qui blondit.
- Remuer avec une cuillère jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- Dans une tasse de bouillon, faire infuser le safran.
- Puis verser doucement le bouillon bien chaud qui sera absorbé au fur et à mesure par le riz qu'on laisse gonfler.
- Servir.

Ingrédients :

<ul style="list-style-type: none"> - 300 gr de riz - ½ litre de bouillon de poule frais - ½ verre de vin blanc sec - 24 stigmates de Safran (0,04 gr) 	<ul style="list-style-type: none"> - 30 gr de moelle de bœuf - 20 gr de beurre - 1 échalote
---	--



Pommes de terre au safran cuites à l'étouffée

Recette :

Pour 4 personnes

- Chauffer le vin blanc sans le porter à ébullition.
- Faire infuser le safran dans le vin blanc minimum 1 h 30.
- Rincer les pommes de terre et les mettre dans une cocotte.
- Ajouter l'huile, l'infusion, le thym, le laurier, le sel et le poivre.

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn



Ingrédients :

- 500 gr de petites pommes de terre
- 15 cl de vin blanc sec
- 10 stigmates de Safran (0,015 gr)
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Saint-Jacques à la crème safranée



Recette :

Pour 4 personnes

- Faire infuser le safran dans 15 cl d'eau chaude pendant 90 mn.
- Peler et hacher finement les échalotes puis faites les suer sans coloration dans une casserole.
- Saupoudrer de fumet de poisson. Verser le vin blanc et l'infusion de safran, poivrer. Laisser frémir à découvert, jusqu'à évaporation presque totale du liquide.
- Ajouter la crème et laisser épaissir mais sans trop, la sauce doit être crémeuse.
- Au dernier moment, dans la poêle, mettre un peu de beurre et faire dorer les coquilles en aller retour de façon à ce que le cœur soit tendre (selon l'épaisseur, pas plus de 45 s de chaque côté).
- Répartir les noix dans des assiettes chaudes, napper de sauce.
- Vous pouvez éventuellement parsemer de ciboulette hachée.
- Servir immédiatement.



Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 à 20 mn

Ingrédients :

- | | |
|--|--------------------------|
| - 20 noix de coquilles saint Jacques | - 15 cl de crème liquide |
| - 8 à 10 stigmates de Safran (0,015 gr) | - 15 cl de vin blanc sec |
| - 3 c. à café de fumet de poisson déshydraté | - 2 échalotes |
| - Sel, poivre | - Beurre |

Bon appétit !!!