



Safran de Haute-Provence

Alex SICILIANO – Quartier Les Ferrages – 04700 LA BRILLANNE

tel.: 06 79 05 22 49 / courriel : alex.siciliano@orange.fr

site : www.safrandehauteprovence.com

Quelques recettes safranées.

ETE 2008

(pour 6 personnes)

LOTTE AU SAFRAN ET AUX PATTES FRAÎCHES

1 dg de Safran - 50 g de crème fraîche - 1 Kg de lotte (baudroie) - 50 g de beurre - 1 cuil à soupe d'huile - sel - poivre - 2 dl de vin blanc sec - persil haché à volonté. Accompagnement : 500 g de tagliatelles fraîches.

Faites infuser les pistils dans la crème réchauffée 2 à 3 heures à l'avance. Coupez la lotte en morceaux. Faites les dorer rapidement dans un mélange beurre-huile. Salez. Poivrez et mouillez de vin blanc. Laissez cuire 10 mn. Egouttez la lotte dans un plat. Liez la sauce avec la crème fraîche safranée et faites réduire afin de la rendre suffisamment onctueuse. Remettez les morceaux de lotte. Laissez réchauffer l'ensemble quelques minutes avant de servir sans le faire bouillir. Saupoudrez de persil et accompagnez de tagliatelles.

CRÈME BRÛLÉE AU SAFRAN

1 dg de safran (dont quelques stigmates pour la présentation) – 35 cl de lait - beurre - 6 jaunes d'œufs - 100 g de sucre en poudre - 35 cl de crème fraîche - sucre roux

Faites infuser le safran dans quelques cuillères de lait chaud. Beurrez six ramequins. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre, ajoutez la crème fraîche et mélangez. Ajoutez le lait safrané à ce mélange.

Préchauffez le four à 100 °. Remplissez les ramequins. Faites cuire 45 mn environ. Laissez refroidir à température ambiante puis au réfrigérateur. Au moment de servir, ajoutez 1 ou quelques stigmates de safran par ramequin, saupoudrez de sucre roux et faites caraméliser 1 à 2 mn sous le grill. Servez les aussitôt.

CLAFOUTIS AU SAFRAN (6 À 8 PERSONNES)

1 dg de Safran - 30 cl de lait - 125 g de farine – 100 g de sucre - 1 pincée de sel – 2 œufs – beurre - 300 g de cerises, de poires ou pommes à cuire.

Laissez infuser les pistils dans le lait tiède. Mélangez la farine, le sucre, le sel, les œufs puis ajoutez peu à peu le lait safrané. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse et sans grumeau. Versez le tout dans le moule préalablement beurré et fariné. Parsemez de morceaux de fruits.

Faites cuire à 180 ° pendant 30 à 40 min. Laissez refroidir.

Infusion du Safran

L'infusion doit être d'au moins une heure pour du safran en stigmates et d'au moins 15 minutes pour du safran écrasé (dans un mortier à épice ou simplement avec le dos d'une cuillère). Le safran continue à infuser dans le plat comme dans l'assiette.