

# safran oct8bre occitan

## MODE D'EMPLOI

### TRUCS ET ASTUCES

#### *Cubes safranés*

Préparez une infusion de safran, remplissez le bac à glaçons avec cette infusion, mettez au congélateur.

Au dernier moment, vous pouvez rajouter un glaçon d'infusion à tous vos plats.

#### *Beurre safrané*

0.1g de safran pour 250g de beurre en pommade donnerons un beurre marbré de jaune orangé.

Noisette de beurre safrané sur légumes vapeur, viande grillée, radis, pain de seigle, huîtres, coquillages...

#### *Vinaigre safrané*

0.4g de safran pour 0.5l de bon vinaigre de vin.

Vinaigrette et déglçage

#### *Moutarde safranée*

0.4g de safran pour 100g de moutarde.

Mayonnaise safranée, lapin à la moutarde safranée.

#### *Huile safranée*

0.8g de safran pour 1 litre d'huile

Introduire le safran dans votre huile de cuisine, ainsi vous pouvez cuisiner tous les jours au safran très facilement.

#### *Thé et tisanes safranés*

Ajoutez quelques stigmates de safran à vos thés et tisanes pour cumuler les bienfaits des plantes.