

# safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://bulle2gourmande.canalblog.com/tag/safran>

## Velouté de crevettes safrané

### *Ingrédients*

#### **pour 4 personnes :**

500 g de crevettes sauvages  
surgelées et décortiquées,  
un oignon,  
3 gousses d'ail,  
un filet d'huile d'olive,  
une c à S de Tabasco,

une dose de safran

20 g de sel,  
poivre,  
400 ml d'eau,  
50g de concentré de tomate,  
un peu de thym,  
(facultatif)

---

### *Méthode*

faites chauffer votre cocotte, y verser l'huile, et faire frémir votre oignon haché et les gousses d'ail (sans le germe),  
déglacez avec l'eau, et ajouter vos crevettes, le concentré, le safran,(le thym) et le Tabasco,  
salez,  
laisser cuire 20 minutes,  
puis mixez et rectifiez l'assaisonnement..

*accompagnez de croûtons grillés et aillés*

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>