

safran oct8bre occitan

GRATINS DE CONCOMBRE AU SAFRAN

4 PERSONNES

Ingédients

2 concombres
100g de gruyère râpé
3 c à soupe de crème fraîche liquide.
3 stigmates de safran
20g de beurre
gros sel, poivre

Méthode

La veille, infuser le safran dans 3 c à soupe de crème liquide
Peler, épépiner et couper les concombres en bâtonnets pour les faire dégorger dans du gros sel pendant 15mn.
Les rincer et les essorer. Faire sauter 5mn les bâtonnets dans 20g de beurre.
Ajouter l'infusion, remplir 4 ramequins, parsemer de gruyère râpé et enfourner sous le gril 5 minutes.