

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://cuisinetcouleurs.canalblog.com>

Crème orange au caramel de safran

Pour deux gros ramequins

Ingrédients

8cl de jus d'orange de Sicile
8cl de crème liquide
Deux gros œufs entiers
30g de sucre
Une demi-dosette de safran en poudre

Pour le caramel de safran
5 cl de jus d'orange
Une Cuillère à Soupe de sucre
L'autre demi-dosette de safran en poudre + quelques pistils

Méthode

Préparer le caramel de safran
Dans une casserole mettre le jus d'orange et le sucre,
Faire cuire jusqu'à consistance sirupeuse
Ajouter le safran en poudre et trois pistils
Verser ce caramel dans le fond des ramequins

Préparer les crèmes
Battre les œufs et le sucre
Ajouter la crème liquide et le safran
Verser le jus d'orange sur ce mélange en remuant sans cesse

Remplir les ramequins et les recouvrir de papier-film
Mettre dans le panier du cuit vapeur pour 20mn. Attendre le lendemain pour déguster: le safran aura eu le temps de diffuser tout son parfum

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