

safran oct8bre occitan

CRÈME BRÛLÉE AU SAFRAN

4 PERSONNES

Ingédients

3 jaunes d'œufs
20ml de sirop au safran
50g de sucre en poudre
10cl de lait
25cl de crème fleurette

Méthode

Battre 3 jaunes d'œufs avec 20 ml de sirop safrané et 50 g de sucre en poudre. Ajouter 10 cl de lait et 25 cl de crème fleurette.

Verser la préparation dans 4 ramequins.

Faire cuire au four au bain- marie pendant 25 mn.

Laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace et passer les ramequins quelques secondes sous le gril du four pour que le sucre caramélise.