

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

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

Pannacotta Amande - Safran

Ingrédients

- 25 cl de crème fleurette,
- 25 cl de lait entier, 4 c à s de sucre roux,
- 1g de filaments de safran (10 fois moins si vous prenez du safran oct8bre : 0.1g)
- 2 c à s de poudre d'amandes,
- 4 c à s de miel d'oranger,
- 8g de gélatine,
- 4 figes séchées moelleuses pour décorer.

Méthode

Dans une casserole faire chauffer la crème, le lait et le sucre à feu moyen en remuant.

Ajouter le Safran et laisser mijoter 5 min.

Retirez du feu et laisser infuser 20 min.

Faire ramolir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Filtrer la crème et faire dissoudre la gélatine essorée tout en fouettant pour obtenir un mélange homogène.

Ajouter la poudre d'amandes et mélanger.

Verser dans 4 ramequins et mettre au frigo au minimum 3 heures.

Démouler la pannacotta, dresser sur une assiette, garnir le dessus de chacune d'une cuillère à soupe de Miel parsemer de filaments de Safran et servir avec les figes séchés.

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