

GLACE AU SAFRAN : **Pour 4 personnes :**



Ingrédient :

1l. de lait.

300g. de sucre.

10 jaunes d'œufs.

150g de crème fraîche.

0.1g de safran (45 stigmates)

Préparation :

Faites infuser les stigmates de safran dans le lait tiède.

Préparez une crème anglaise en mélangeant jaunes d'œufs et sucre au fouet.

Ajoutez-y petit à petit le lait chaud safrané.

Mélangez bien.

Remettez sur le feu, arrêtez dès les premiers signes d'ébullition : la crème doit napper la cuillère.

Montez la crème fraîche en chantilly et incorporez-la délicatement à la crème anglaise.

Versez dans la sorbetière et mettez celle-ci au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

Passé ce délai, le parfum du safran est totalement développé, l'intensité ne variera plus

Cette glace est un excellent moyen de faire découvrir le goût du safran aux enfants.

Les professionnels apportent de nombreuses variantes à cette glace. Ainsi Olivier de Chatelperron ajoute-t-il une cuillerée de miel de châtaignier à la crème anglaise et Pascal Pineau remplace-t-il le sucre par du miel de pissenlit.