



GRAND BALLEAU Terre de Brie

RECETTES ORIGINALES AVEC LE SAFRAN BIO
DE LA FERME DU GRAND BALLEAU

CREME ANGLAISE AU SAFRAN

Commencez par faire tiédir le lait avec les pistils de safran, laissez infuser 5-10 minutes.

Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Portez le lait à ébullition et versez-le sur le mélange œuf-sucre sans cesser de remuer.

Remettez dans la casserole et faites cuire comme pour une crème anglaise classique. Cuisez la crème à feu doux jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère.

Versez dans un récipient et laissez la refroidir avant dégustation.



- 500 ml lait
- 80 g sucre
- 6 jaunes d'œuf
- 10 filaments safran

