



GRAND BALLEAU Terre de Brie

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

CREME BRULEE SAFRANEE

Préchauffez le four à 160°C.

Dans une casserole, versez le lait, la crème et ajoutez les pistils de safran puis portez à ébullition. Coupez le feu et laissez infuser jusqu'à ce que la préparation soit tiède. Pendant ce temps, faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre afin d'obtenir une préparation mousseuse.

Versez petit à petit le contenu de la casserole sur les œufs tout en remuant bien.

Passez le tout au chinois afin de retirer les filaments de safran et les éventuels grumeaux. Versez l'appareil à crème brûlée dans des ramequins.

Faites cuire au bain-marie au four pendant 40 minutes.

Laissez refroidir pendant 3 heures minimum au frigo.

Avant de servir, parsemez du sucre roux sur les ramequins, et faites caraméliser à l'aide d'un chalumeau.



25 cl de lait

25 cl de crème

5 jaunes d'œufs

75 g de sucre

10 filaments de safran

