



GRAND BALLEAU

Terre de Brie

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

CREME DE RIZ AU SAFRAN

Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit totalement transparente. Mettre le riz dans une casserole et remplir avec 1,5 fois le volume du riz en eau. Couvrir.

Porter à ébullition et faire cuire par absorption environ 10 minutes. Le riz ne doit pas être complètement cuit et continuera à cuire dans le four.

Préchauffer le four à 110°C. Préparer la base des crèmes.

Faire chauffer le lait et la crème liquide. au premier bouillon, ôter la casserole du feu et mettre le safran dans la casserole. Laisser infuser quelques minutes.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Lorsque le lait est tiède, le verser sur le mélange œuf/sucre en fouettant pour avoir une crème homogène.

Déposer 2 c. à soupe de riz au fond de ramequin. Recouvrir de 8 c. à soupe de crème : il doit y avoir deux fois plus de crème que de riz.

Mettre à cuire au four pendant environ 40 minutes. La crème doit être prise sans être trop cuite.

Laisser refroidir. Au moment de servir, détailler les nectarines en fines tranches, et déposer sur la crème.



- 75 g de riz basmati
- 250 g de crème liquide
- 250 g de lait demi-écrémé
- 6 jaunes d'œuf
- 65 g de sucre
- 10 filaments de safran
- 2 nectarines

