



**GRAND BALLEAU**  
Terre de Brie

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

## **GLACE AU SAFRAN ET A L HUILE D OLIVE**



Faites bouillir le lait avec le safran. Dans une jatte, mélangez le sucre, les jaunes d'œufs et l'huile.

Ajoutez le lait filtré au préalable, chauffez sans faire bouillir en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Versez l'appareil dans un bol de glace pour le refroidir rapidement. Versez dans un moule à cake et placez au congélateur 3 heures.



- 50 CL DE LAIT
- 4 JAUNES D'ŒUFS
- 150 G DE SUCRE
- 12 FILAMENTS DE SAFRAN
- 5 CL D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

