



Crème brûlée au safran

Ingrédients pour 4 pers.

6 jaunes d'œufs
50 cl de crème liquide
entière
5 cl de lait
70 g de sucre et du
sucre roux
8 filaments de safran

Préparation

Infuser le safran dans le
lait la veille ou 3 h
avant.

Préchauffer le four à
120°C.

Faire chauffer la crème
liquide, puis ajouter le
lait safrané.

Mélanger les jaunes et
le sucre, puis verser la
crème et mélanger à
nouveau.

Verser dans des
ramequins. Les déposer
dans un plat à four et
ajouter de l'eau chaude
pour une cuisson au
bain-marie. Enfourner
40 minutes à 120°C.

Sortir du four et laisser
refroidir avant de
mettre au froid pendant
3 h minimum.

Au moment de servir,
saupoudrer de sucre
roux et caraméliser.

FLORASIMPLE
ESMERALDA CARVALHO

La Trémèze Haute
81800 Rabastens France

06 76 97 38 74

florasimplesafran@gmail.com

www.florasimple.fr