



## 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