

La Safranière du Vallage

Les Instants Gourmands : Idées recettes

Tentez l'expérience de la cuisine au Safran.....régal garanti !!!

Nous vous proposons de revisiter les recettes des grands classiques, en y incorporant le safran, pour en faire des plats inoubliables !

Les Desserts Gourmands

Madeleines safranées au citron :

Pour 18 madeleines environ : temps de cuisson 8 minutes

Ingrédients :

- 150 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de cassonade
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- ½ cuillère à café de levure
- 60 filaments de safran
- 1 citron

préparation :

la veille : presser le citron et infuser le safran avec le jus.

Couper finement les zestes du demi citron et réserver.
Casser les œufs dans un saladier, ajouter la cassonade et mélanger vivement au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le beurre fondu refroidi, puis le jus de citron safrané et les zestes.

Mettre la farine, le sel et la levure.

Répartir la pâte dans les moules beurrés et farinés
enfourné à 200 °C puis à 180 °C après 5 minutes de cuisson

Régalez-vous !

Crème brûlée au safran

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 1 litre de crème liquide
- 8 jaunes d'œufs
- 110 grammes de sucre
- 40 filaments de safran

La veille : laisser infuser les filaments dans 25 cl de crème.
Couvrir d'un film alimentaire et laisser à température ambiante.

Dans une casserole mettre à feu doux, la crème fraîche et la crème safranée, laisser frémir, puis enlever et laisser infuser pendant 5 minutes.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, faire blanchir, puis introduire la crème safranée. Mélanger le tout.

Mettre la crème dans des petits ramequins, et maintenir au frais pendant 2 heures.

Avant de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade et caraméliser au chalumeau.

Gâteau aux pommes & safran

Ingrédients :

- 2 verres de farine
- 1 sachet de levure
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 verre et demi de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 3 pommes
- 24 filaments
- 1 verre de lait tiède

Faire infuser les filaments de safran dans le lait tiède au minimum 2 heures.

Préchauffer le four à 180 °C.

Mélanger la farine, le sachet de levure, le sucre, les œufs, puis ajouter les cuillères d'huile et le sel, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Enfin verser le lait infusé et les 3 pommes tranchées.
Enfourné pendant 45 minutes.

Les Plats Raffinés

Coquilles Saint-Jacques safranées :

Pour un dîner raffiné et rapide à préparer, les coquilles Saint jacques safranées seront appréciées par les fins gourmets :

Ingrédients pour 4 personnes :

- 16 noix de saint jacques
- 1 noix de beurre
- 200 ml de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- sel et poivre du moulin
- 15 filaments de safran

préparation :

Chauffer la crème pour qu'elle soit tiède et y laisser infuser le safran.

Poêler rapidement les noix de saint jacques dans le beurre chaud.

Incorporer le vinaigre puis la crème safranée à feu très doux, laisser réduire, assaisonner de sel et de poivre.

Avant la dégustation, réchauffer 1 minute et servir chaud.

Riz safrané :

Le riz safrané accompagne généralement les poissons, les fruits de mer ainsi que la volaille. Le safran colore le riz en rehaussant son goût !

Ingrédients pour 4 personnes :

- riz long : 2 verres
- 3 à 4 verres d' eau ou de bouillon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel
- 9 à 12 filaments de safran

Réserver une partie d'eau chaude pour faire infuser le safran (infusion minimale de 30 minutes).

Faire frémir l'eau salée.

Chauffer l'huile dans une poêle, ajouter le riz jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Ajouter l'eau salée dans le riz.

En fin de cuisson, ajouter l'infusion de safran.

Laisser gonfler le riz et déguster chaud.

Nous vous proposons notre safran dans les différentes foires artisanales et gastronomiques de la région Champagne- Ardennes, où nous sommes présents.

Particulier, Professionnel, n'hésiter pas à nous contacter pour vos commandes et d'autres informations :

Le Safran du Vallage
14 rue du modant
52 300 NOME COURT
tél 06 73 35 00 30
<http://safranduvallage.e-monsite.com/>

Filets de cabillaud à la sauce de safran

Ingrédients pour 4 personnes :

- 40 cl de crème liquide
- 2 noix de beurre
- 36 filaments de safran
- 1 à 2 branches de thym
- 15 cl de vin blanc
- 2 citrons
- poivre, sel

La veille : laisser infuser les filaments dans 25 cl de crème, couvrir d'un film alimentaire et laisser à température ambiante.

Dans un plat, disposer les filets de cabillaud, puis saler et poivrer.

Asperger du jus d'un citron, et de vin blanc.

Mettre une noisette de beurre et une branche de thym sur chaque filet ainsi que 5 cl d'eau.

Faire cuire environ 20 minutes selon la taille des filets.

Dans une casserole, mettre le beurre, faire fondre et incorporer le jus d'une moitié de citron.

Faire chauffer à feu doux puis y incorporer la crème safranée, le reste de crème et laisser mijoter 10 minutes à feu doux en mé-langeant, saler, poivrer.

Dresser le poisson, le recouvrir de la sauce et accompagner avec du riz.

Lapin au safran

Pour 6 personnes :

- 1 lapin découpé en morceaux
- 3 tomates
- 4 carottes
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 45 filaments de safran
- 2 boîtes de concentré de tomate
- 14 pommes de terre
- sel, poivre, huile d'olive

Laisser infuser les filaments dans 25 cl d'eau, au minimum 2 heures.

Dans un faitout sur le feu, verser 3 cuillères à soupe d'huile

d'olive et faire dorer les morceaux.
Ajouter les oignons en rondelles puis les gousses d'ail coupées en deux.
Verser les tomates coupées en 2 morceaux, le concentré de tomate, saler, poivrer.

Couvrir d'eau, ajouter les carottes épluchées et coupées en rondelles.

Laisser mijoter 1h15 en veillant à la cuisson.

Eplucher les pommes de terre, les faire cuire séparément avec de l'eau salée. Puis les égoutter avant cuisson totale . Réserver.

Ajouter dans votre faitout, 10 minutes avant la fin de la cuisson du lapin, les pommes de terre et le safran infusé.

La pause safranée :

Thé au Safran :

Ingrédients : pour un litre de thé (10 verres)

- eau
- thé vert : 5 cuillères à café
- pistils de safran 24 filaments
- sucre ou miel selon l'envie

Porter l'eau à ébullition

Mettre les pistils et le miel (ou sucre) dans la théière.

Ajouter un peu d'eau tiède.

Laisser infuser 5 minutes.

Mettre les feuilles de thé dans la théière.

Laisser infuser 5 minutes.

Infusion au Safran

Ingrédients :

- 1,5 L d'eau
- 1 cuillère à café de safran
- 1 cuillère à café de miel

Faire bouillir l'eau.

Mettre le safran dans la théière.

Verser l'eau bouillante et le miel.

Laisser infuser 2 minutes.