Fenouil doux au safran

4 personnes 45 minutes

INGREDIENTS

- 2Bulbes de fenouil
- 2Pistils de safran
- 1échalote
- 1gousse Ail
- 10cl Crème
- 1cuil. à soupe Huile
- Sel
- Poivre

NOTES

servir avec de la lotte

LES ÉTAPES

1. Coupez la base et les tiges des bulbes de fenouils, rincez-les puis émincez-les. Pelez et émincez l'échalote et l'ail.
2. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'échalote. Ajoutez le fenouil et l'ail et mélangez pendant 2 min sur feu moyen. Ajoutez le safran et un petit verre d'eau puis laissez mijoter 15 min en remuant de temps en temps.
3. Incorporez la crème, salez, poivrez, et poursuivez la cuisson 5 min. Décorez avec un peu de plumet de fenouil et servez.

Crèmes brulées au safran

4 personnes 1h15 au total

INGREDIENTS

- 3 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre blond de canne
- 35 cl de crème liquide entière
- 3 pincées de vanille en poudre
- 7 stigmates de safran
- Pour caraméliser :
- 30 g environ de sucre roux

NOTES

LES ÉTAPES

1. Verser la crème liquide, les stigmates de safran et les pincées de vanille en poudre dans une casserole.
2. Laisser infuser 10 minutes.
3. Fouetter les jaunes d'œufs avec les 40 g de sucre blond jusqu'à blanchiment.
4. Porter le mélange de crème liquide et d'épices à ébullition puis filtrer la préparation.
5. Verser petit à petit la crème sur le mélange jaune d'œufs et sucre tout en fouettant.
6. Préchauffer le four à 150°C.
7. Répartir la préparation des pots à crèmes brûlées.
8. Disposer les pots remplis dans un grand plat allant au four.
9. Verser de l'eau à mi-hauteur, afin de former un bain marie.
10. Enfourner pour 40 minutes de cuisson à 150°C.
11. Une fois les crèmes cuites, les sortir du four et du bain marie.
12. Saupoudrer de sucre roux et faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Pommes de terre au safran

6 personnes 30 minutes

INGREDIENTS

- 1 kg de petites Pomme de terre (type ratte)
- 50 cl Bouillon de volaille
- 30 g Olive noire
- 1/2 bâton cannelle
- 6 gousses de cardamome
- 1 dose Safran (0,1g, environ 40 filaments)
- 1 c. à café de cumin
- Huile d'olive
- Sel

LES ÉTAPES

1. Épluchez les pommes de terre, lavez-les et séchez-les.
2. Faites chauffer un peu d'huile dans une cocotte et mettez les pommes de terre à rissoler de tous côtés. Ajoutez le bouillon chaud et toutes les épices. Salez, couvrez et faites cuire 20 min.
3. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les olives et découvrez la cocotte. Vérifiez la cuisson des pommes de terre en enfonçant la pointe d'un couteau.

Potage au safran

6 personnes 30 minutes

INGREDIENTS

- 300 g blanc de poireaux
- 1, 50 l Bouillon de volaille
- 50 g Beurre
- 600 g de pommes de terres
- 100g de crème fraîche
- 0,4 g de safran en stigmates
- 1/2 botte de ciboulette
- Sel

LES ÉTAPES

1. Laver, éplucher les pommes de terre et les poireaux, émincer les poireaux
2. Faire fondre le beurre avec 0,3g de safran
3. Faire compoter doucement les poireaux dans le beurre safrané, 10 à 15 min sans prendre de coloration
4. Ajouter le bouillon de volaille
5. Saler et mettre à bouillir
6. Tailler les pommes de terres en cube et les rajouter à la préparation à la première ébullition
7. Laisser cuire 20 min
8. Ajouter la crème et mixer, passez au chinois si nécessaire
9. Ajouter le safran restant pour décorer
10. Servir chaud ou glacé, rajouter la ciboulette en décor