



Safran de Val

Tel: 02.47.58.74.03

CREME AUX OEUFS SAFRANEE

(pour 6 à 8 personnes)

1 l à 1,5l de lait demi-écrémé
4 jaunes d'œufs
6 cuillères à soupe de sucre
2 bonnes cuillères à soupe de farine,
1 sachet de sucre vanillé
0,10 g de safran soit environ 45 filaments.

La veille prélever la valeur d'une tasse de lait et laisser infuser le safran couvert au frais.

Faire chauffer à petits feux 1 l de lait.

Dans un récipient, casser les œufs et prélever les jaunes, mélanger avec le sucre puis la farine et le sucre vanillé.

Quant le lait est chaud, verser un peu de lait sur la préparation au fur et à mesure hors du feu et bien mélanger. Quant la préparation est fluide, verser le reste du lait de la casserole et remettre sur le feu à petits feux. Rajouter du lait selon la consistance voulue.

Quant la crème est prête, ajouter le lait safrané et mélanger quelques minutes sur le feu sans ébullition puis verser dans un saladier et réserver avant de mettre au frais.