



Safran de Vilaine



Origine FRANCE
Certifié FR-BIO-01



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Glace au safran

Ingrédients :

- 0,1 gr de safran
- 1 litre de lait entier
- 300 gr de sucre
- 10 jaunes d'œufs
(les blancs pourront être utilisés pour les meringues dorée)
- 150 gr de crème fraîche



Préparation

Préparer une crème anglaise :

faire infuser les pistils dans du lait chaud (la préparation est longue, donc l'infusion préalable n'est pas nécessaire). Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, avec un fouet. Ajouter progressivement le lait chaud safrané tout en mélangeant. Mettre à feu doux ou au bain marie sans cesser de remuer. Arrêter dès que le mélange épaissit et avant tout signe d'ébullition. Laisser refroidir.

Battre la crème fraîche en chantilly et incorporer dans la crème anglaise. Verser en sorbetière et placer au congélateur.

Cette glace s'accompagne agréablement de fraises fraîches, d'un coulis de fruits rouges et d'une feuille de menthe.

