



Safran de Vilaine



Origine FRANCE
Certifié FR-BIO-01



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Sauce au safran pour poisson ou viande blanche

Ingrédients :

- 0,1 gr de pistils (possibilité de les broyer)
- 50 gr d'échalotes
- 15 cl de crème
- 1 verre de vin blanc
- 100 gr de beurre
- sel, poivre



Préparation

La veille, faire infuser les pistils grossièrement broyés dans la crème.

Cuisson

Faire blondir les échalotes finement ciselées, dans 50 gr de beurre. Mouiller d'un verre de blanc (de préférence liquoreux). Réduire à glace. Incorporer alors la crème safranée. Faire chauffer sans ébullition. Saler, poivrer et goûter. Avant de napper le poisson ou la viande blanche, monter la sauce en la fouettant avec le reste du beurre.

