



Safran de Vilaine



Origine FRANCE
Certifié FR-BIO-01



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Velouté de poireaux glacé au safran

Ingrédients :

- 0,1 gr de pistils
- 75 gr de beurre
- 750 gr de poireaux
- 1 oignon
- 4 pommes de terre
- 1,5 litre d'eau
- 100 gr de crème fraîche



Préparation - Cuisson

Faire fondre poireaux et oignons hachés dans le beurre. Laisser cuire à découvert 10 minutes sans coloration. Ajouter les pommes de terre coupées et l'eau froide. Assaisonner et faire cuire 30 minutes. Ajouter le safran. Mixer, passer au tamis fin, laisser refroidir et répartir dans des bols. Placer au réfrigérateur.

Au moment de servir, incorporer une cuillère à soupe de crème fraîche dans chaque bol. Et y déposer en surface un peu de cerfeuil ou de ciboulette ciselée.

