



CREMES BRULEES AU SAFRAN

Recette des sœurs Bien Elevées

Pour les gourmands, une recette simple qui plaira à tous !

12 filaments de safran
6 jaunes d'œufs
80g de sucre semoule
50 cl de crème liquide
6 c. à s. de cassonade
1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

Faire chauffer la crème liquide jusqu'aux premiers frémissements puis ajouter les filaments, couvrir et laisser infuser en la retirant du feu.

Battre les œufs et les sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Verser la crème safranée tout en mélangeant délicatement, parfumer avec l'eau de fleur d'oranger. Répartir la préparation dans 6 ramequins beurrés et mettre en cuisson à 150° durant 40 minutes environ. Laisser refroidir les préparations, puis les déposer au réfrigérateur durant 1h.

Au dernier moment saupoudrer les crèmes avec la cassonade et les passer sous le grill du four pour un caramel croquant.

Notre conseil : plus vous laissez infuser le safran plus le goût sera fort. A agrémenter selon vos envies !