



ŒUFS AU LAIT AU SAFRAN (8/10 personnes)

Recette d'Elisabeth Scott

Nous avons rencontré Elisabeth sur l'une de nos terrasses lors de notre première récolte. Le hasard l'avait menée jusqu'à notre première safranière, et depuis, nous sommes des inconditionnelles de ses recettes pleines de fraîcheur et d'inventivité !

9 filaments de safran (pour ½ L de lait)

1 litre de lait cru ou entier

8 œufs

80g de sucre blond

Portez le lait à frémissements, sur feu doux, dans deux casseroles. Retirez du feu et ajoutez le safran dans l'une des casseroles.

Fouettez les œufs et le sucre dans deux terrines différentes : soit 4 œufs et 40 g de sucre par terrine. Versez le lait nature dans l'une des terrines, et le lait au safran - en le filtrant pour réserver les filaments - dans l'autre.

Filtrez la préparation dans des contenants de verre, de toutes les tailles, selon vos stocks : cette opération de filtrage a pour but d'éliminer les germes des œufs. Ajoutez les filaments de safran dans la préparation safranée. Posez les contenants dans la partie perforée d'une marmite à vapeur.

Faites frémir l'eau dans la partie basse de la marmite, posez dessus la partie perforée, couvrez et laissez cuire 15 min environ : plongez le testeur de cuisson dans les plus grands contenants, il doit ressortir tout propre. Si ce n'est pas le cas poursuivez la cuisson. Si les plus petits contenants sont déjà cuits, retirez-les.

Laissez refroidir les œufs au lait avant de les réserver au réfrigérateur. Ils seront meilleurs encore le lendemain.