

Safran : Recettes au safran

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



« [Les safranières d'Arausio 84100 Orange](#) »

Ce dossier s'étoffera au fil du temps, de nos essais et mise au point.

Les Desserts

Dessert n° 1

Poires aux pistils de safran en cuisson sous vide



Vous pouvez faire de même avec des pêches

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>

Matériel : machine à vide extérieur

Ingrédients 4 personnes

4 grosses poires, fermes et mûres qui se tiennent sur leur socle (Grosses car elles diminueront de volume à la cuisson en rendant leur jus)

15g de sucre en poudre par poire

0g, 1 de safran (soit 1 dose) « [Les safranières d'Arausio 84100 Orange](#) »

4 cl d'eau de vie de poire

Quelques gouttes de jus de citron

1 grand sachet ou 2 sachets moyens pour cuisson sous vide

Préparation

La veille ou 24h avant, dans un pot fermé, faire infuser le safran dans l'eau de vie de poire

Dans l'après-midi, faire bouillir de l'eau dans un grand faitout

Préparer le ou vos sachets, avec le sucre, et quelques gouttes de citron

Laver les poires, les peler en gardant la queue, couper légèrement à plat le dessous de la poire pour qu'elles se tiennent bien dans l'assiette

Mettre les poires en sachets et faire le vide immédiatement

Plonger le ou les sachets dans l'eau bouillante entre 20 et 30 minutes (le temps de cuisson dépend de la grosseur de vos poires et de leur maturité) vérifier leur cuisson en sortant un sachet de l'eau avec une pince et presser légèrement la poire au travers du sachet, celle-ci doit être bien se tenir et être souple.

Retirer le ou les sachets de l'eau, pour une dégustation le jour même, laisser les sachets à température ambiante

Au moment du service, ouvrir les sachets, recueillir le jus des poires, le mélanger avec l'infusion alcool et safran

Mettre les poires sur des assiettes de service ou dans un plat, verser le jus obtenu sur les poires

Servir tel quel, ou avec des petits gâteaux secs au safran, des tortillons de pâte feuilletée façon palmier ou un bon cake.

Pour une dégustation le lendemain, essuyer vos sachets, les laisser un peu refroidir et les mettre au réfrigérateur. Sortir les sachets au début du repas et les ouvrir au moment du service et procéder comme ci-dessus

Dessert n° 2

Crème caramel aux pistils de safran

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>

Ingrédients Pour 6 à 8 personnes

Caramel

200g de sucre et 7 cl d'eau

Quelques gouttes de jus de citron

Crème

1l de lait

5 œufs + 2 jaunes

100g de sucre

0g, 1 de safran (soit 1 dose) « [Les safranières d'Arausio 84100 Orange](#) »

Préparation : préchauffage du four à 110/120°

Au moins 2 heures avant et si possible la veille, prélever un peu de lait, le faire tiédir et faire infuser les filaments de safran quelques minutes puis remettre le tout à couvert au réfrigérateur

Le lendemain, Faire chauffer sans faire bouillir tout le lait avec les filaments de safran, laissez infuser, jusqu'à ce que le lait soit tiède

Préparez un caramel ambré dans une casserole avec le sucre et les 5cl d'eau (arrêter la cuisson avec quelques gouttes de jus de citron) le verser dans les ramequins en tournant dans tous les sens pour bien répartir le caramel, laissez refroidir

Dans un récipient assez grand pour contenir la préparation au lait, faire blanchir les œufs et le sucre au fouet, verser le lait tiède et mélangez doucement, ne pas faire mousser

Remplir dans les moules caramélisés, les mettre dans un plat à four tapissé de feuilles de sopalin et versez y de l'eau bouillante

Enfourner et laisser cuire 2 heures. Servir froid

Différentes méthodes, dégustation et démoulage

Vous pouvez les servir directement dans le moule de cuisson si vous n'avez pas eu le temps de bien les laisser refroidir (au moins 8 heures), mais le caramel ne sera pas liquide

Ou, après avoir retiré les crèmes du plat, les laisser refroidir environ 15 minutes. Puis couvrez chaque ramequin d'une assiette, renversez le en tenant le tout, tapotez le fond, les bords du ramequin et soulevez-le, remettre votre crème au réfrigérateur, chaque crèmes protégées par un bol retourné.

Cette méthode demande beaucoup de place dans le réfrigérateur, mais votre caramel sera liquide

Ou, mettre vos crèmes sans le caramel dans les ramequins, les mettre au réfrigérateur au moins 2 heures, puis préparer votre caramel comme ci-dessus, le verser sur les œufs au lait et remettre vos ramequins au réfrigérateur au moins 1 heure.

Ou, Le lendemain, au moment du service, ôtez le film transparent, plongez chaque ramequins environ 10 secondes dans un plat d'eau chaud (l'eau doit arrivée presque à hauteur des moules), puis procédez au démoulage sur une assiette renversée. La crème renversée est très facile à démouler le lendemain, le caramel sera liquide.

Dessert n° 3

Salade d'agrumes aux pistils de safran



Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>

Ingrédients pour 4 personnes

5 oranges

2 pamplemousses

2 c à c de miel liquide

1 à 3 c à soupe de sirop de sucre de canne au safran (recette ci-dessous)

1 peu de menthe fraîche pour la déco (facultatif)

0g, 1 de pistils de safran (soit 1 dose) [« Les safranières d'Arausio 84100 Orange »](#)

Préparation

La veille, faire infuser le safran dans le jus d'une orange avec les 2 petites c à c d'un très bon miel liquide, couvrir, mettre au frais

Le lendemain, épluchez, puis peler à vif les oranges restantes et les pamplemousses au dessus d'un saladier pour recueillir leur jus

Mettre les agrumes dans leur jus, ajouter l'infusion de safran, le sirop de sucre de canne safrané (1 à 3 c à s suivant les goûts et l'acidité de vos fruits)

Remettre au frais à couvert

Servir dans des coupes, décorer d'un peu de menthe. Le matin au petit déjeuner un régal

Sirop de sucre de canne au Safran à préparer au moins 1 semaine avant

75 cl de sucre de canne

Faire macérer 0g, 4 de Safran dans 75 cl de sirop de sucre de canne que l'on utilisera pour la confection d'entremets et autres desserts ou en kir

Dessert n° 4

Poêlée de pommes/poires au safran sur crumble croustillant

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>

Ingrédients pour 4 personnes

3 pommes et 3 poires

50g de sucre de canne + ou moins suivant les fruits

Le quart d'un jus de citron

4 cl de marc ou de calvados ou d'eau de vie de poire

0g, 1 de pistil de safran (soit 1 dose)

(Facultatif) un peu de raisins sec que vous mettrez à tremper avec l'alcool et le safran

Ingrédients pour le crumble

30g de sucre semoule

30g de poudre d'amandes

30g de farine

30g de beurre très froid

Préparation des fruits

La veille, faire infuser le safran dans l'alcool (avec les raisins)

Peler et couper en dès les pommes et les poires

Les faire sauter à la poêle à sec avec le sucre et le jus de citron

Cuisson, les fruits doivent prendre l'apparence de pommes de terre sautées mais doivent rester un peu fermes

A la fin de la cuisson verser dans la poêle à feu vif l'infusion au safran et arrêter de suite la cuisson

Réserver en boîte plastique au réfrigérateur

Préparation du crumble

Couper le beurre en petits morceaux et le mettre au réfrigérateur

Mettre sur un plateau tous vos ingrédients les mélanger, ajouter le beurre, puis du bout des doigts mélanger le tout et l'égrener entre les paumes de vos mains

Étalez cette pâte sur une feuille de papier cuisson, la remettre ½ heure au réfrigérateur

A sa sortie l'égrener de nouveau si besoin

Enfournez sur une plaque entre 10 et 15 minutes, surveiller la cuisson, la pâte à crumble doit être bien dorée

A la sortie du four, glisser la feuille de cuisson avec la pâte sur une grille et laisser refroidir

Au moment du service, réchauffer légèrement la préparation aux fruits au micro onde ou dans une casserole

Mettre au fond des coupes un peu de crumble émietté, une couche de pommes/poires, recommencer 1 fois, terminer par un peu de crumble, décorer d'une rondelle de pomme séchée si vous avez.

Servir à part dans une jatte une très bonne crème fraîche épaisse (facultatif)

S'il vous reste du crumble vous pouvez le congeler

Dessert n° 5

Espuma de pommes à la gelée de safran sur pommes épicées au safran

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>

Safran en provenance « [Les safranières d'Arausio 84100 Orange](#) »

Pommes épicées au safran

Pommes épicées et espuma



Avec les quantités indiquées 5 coupes dans ce modèle

Ingrédients pour 4 à 5 personnes

Pour les pommes épicées

- 4 grosses pommes
- 2 gousses de cardamome
- 10 cl de sirop de sucre de canne au safran
- 1 pointe de cannelle en poudre
- 1 tranche d'orange confite
- 2 bâtonnets de gingembre confit

Pour l'espuma

- 2 grosses pommes
- 10g de beurre
- 2cl de calvados
- 40g de sucre
- 1 glaçon de safran (voir la recette dans conseils et utilisation)
- 1 c à c de gelée de safran
- Quelques gouttes de jus de citron
- 15 cl de crème fraîche liquide

Préparation des poires épicées

Peler et couper les pommes et petits morceaux

Couper en tous petits morceaux l'orange confite et les bâtonnets de gingembre confits

Ouvrir les gousses de cardamone et piler grossièrement les graines

Mettre dans une casserole, à feu doux, le sirop de sucre de canne au safran, le calvados, les graines de cardamone, la pointe de cannelle, l'orange et le gingembre confit, le glaçon au safran, quand le mélange est chaud, ajouter les pommes

Les cuire doucement en remuant délicatement de temps en temps, arrêter la cuisson quand elles sont al dente

Avant de les mettre en coupe, récupérer quelques beaux filaments de safran avec la pointe d'un couteau, réserver Répartir dans des coupes, laissez-les un peu refroidir, les couvrir d'un film alimentaire, et les mettre au réfrigérateur. La cinquième coupe nous l'avons dégustée le lendemain, avec le reste d'espuma dans le siphon, c'était encore meilleur.

Préparation de l'espuma (3h minimum avant)

Peler et découper les pommes en dès, les mettre dans un saladier avec le sucre, le beurre, le calvados, le glaçon de safran

Couvrir et faire cuire environ 7 minutes au four à onde à pleine puissance

A la sortie du four à onde, délayer la c à c de gelée de safran et ajouter les quelques gouttes de jus de citron

Mixer le tout, en y incorporant les 15cl de crème fraîche liquide

Filtrer et verser dans le siphon. Réserver au frais au moins 3 heures

A moment du service, sortir le siphon du réfrigérateur, secoué, et verser sur le dessus des coupes l'espuma de pomme au safran, décorer le dessus des coupes avec les filaments qui vous avez réservés

Une fois l'espuma dans les coupes ce dessert est à déguster de suite.

Vous pouvez préparer de la même façon, des poires, des pêches (Ces fruits donnent moins de volume ajouter 1 poire ou une pêche de +).... Si vous n'avez pas de siphon, servir ce dessert sans l'espuma.

Dessert n° 6

Crème anglaise safranée sur mousse légère au chocolat

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Pour 6 personnes

Ingrédients pour la crème anglaise

20cl de lait entier

5cl de crème liquide entière

52g de sucre

3 jaunes (garder 2 blancs pour la mousse au chocolat)

0g 1 de pistils de safran [« Les safranières d'Arausio 84100 Orange »](#)

Ingrédients pour la mousse au chocolat

125g de chocolat noir

3 œufs + 2 blancs

Une pincée de sel

Préparation de la crème anglaise

La veille, mettre à infuser les pistils de safran dans les 5 cl de crème chaude, laisser tiédir et remettre l'infusion à couvert au réfrigérateur

Le lendemain, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment

Portez à ébullition le lait, versez un peu de lait sur les jaunes tout fouettant et reversez le tout dans la casserole,

Remettre sur feu doux en mélangeant sans arrêt, le mélange ne doit surtout pas bouillir
La crème est prise quand elle nappe la spatule
Retirez du feu, incorporez l'infusion de safran en tournant. L'apport de crème arrête immédiatement la cuisson
Transvaser la crème dans un récipient fermé et la mettre à refroidir dans un bain d'eau et de glaçons, puis réserver au réfrigérateur

Préparation de la mousse au chocolat

Couper le chocolat en tous petits morceaux il fondra plus facilement sans surchauffe
Séparer le blanc des jaunes, mettre les jaunes d'œufs dans un cul de poule ou un saladier assez haut
Monter les 6 blancs d'œufs avec la pincée de sel
Faire fondre le chocolat au bain marie, l'ajouter au jaune d'œufs et bien mélanger
Incorporer ensuite les blancs battus en neige ferme
Mettre en coupes ou verrines recouvertes d'un film alimentaire. Réserver au frais au moins 3 heures

Au moment du service, verser la crème anglaise sur la mousse au chocolat

Si en cours de cuisson la sauce tourne, fouettez-la vivement au mixer en ajoutant tout de suite une cuillerée de lait froid ou de crème froide.

Dessert n° 7

Crème brûlée au miel et au safran

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Ingrédients pour 4 personnes

4 jaunes d'œufs
60g de miel
35cl de crème liquide
0,07g de pistil de safran [« Les safranières d'Arausio 84100 Orange »](#)
Cassonade pour caraméliser

Préparation

La veille si possible faire infuser les pistils de safran émiétés dans la crème liquide dans un récipient fermé mis au réfrigérateur
Préchauffez le four à 95° en chaleur tournante ou Pulsée
Faites chauffer la crème fraîche sans faire bouillir, faire infuser le safran au moins 15 minutes si ce n'a pas été fait la veille
Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre ou le miel, Blanchir
Versez la crème à travers une passoire sur la préparation en mélangeant doucement pour éviter de faire mousser.
Mettre au four 40 à 45 minutes
Vérifier la cuisson, la crème doit être légèrement tremblotante
Sortir les crèmes du four les refroidir rapidement dans de l'eau avec des glaçons, puis les recouvrir de film alimentaire.
Les mettre au réfrigérateur au moins 6 heures, vos crèmes doivent être très froides
Au moment de servir répartir la cassonade sur les crèmes, secouez au dessus d'une assiette l'excédant. Si elles sont trop humides à la sortie du réfrigérateur, les éponger doucement avant un sopalin
Caramélisez-les rapidement au chalumeau
La caramélisation doit être rapide, afin de ne pas réchauffer la crème Servir de suite

