

Idées
**RECETTE
SAFRAN**

Nage de Safran

de Milouda Bernard

Biscuit amande fondant et fraîcheur citron

Préparation : 20 minutes / Cuisson 30 minutes

Ingrédients : Pour 8 personnes

Ingrédients

Pour le biscuit amande **Pour la nage au Safran**

200 gr de sucre glace

Eau 75 cl

260 gr poudre d'amande

Sucre 300 gr

200 gr de beurre

Stigmate de safran de

3 œufs entiers

Milouda Bernard 0.1 gr

1 gousse vanille

Alcool de poire williams

des Hautes Alpes 0.2 cl

Pour la décoration

1 pomme granny

1 litre sorbet citron jaune



- Pour le biscuit amande fondant :

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et la gousse de vanille grattée. Tout en fouettant, ajouter le beurre pommade et les œufs entiers. Laisser reposer 10 minutes. Après avoir étalé la pâte sur une plaque à rebord cuire 10 minutes à 160 °. Démouler à froid et tailler à l'emporte-pièce 8 cercles.

- Pour la nage au safran :

L'avant-veille réaliser un sirop avec eau et sucre, répartir les stigmates de safran dans le sirop tiède, fermer hermétiquement et laisser infuser une nuit. Passer le sirop en récupérant les stigmates de safran et les mettre au froid avec 0.1 cl de sirop. Faire réduire le sirop de moitié puis y ajouter à froid l'alcool de poire williams et les stigmates de safran.

- Dressage :

Disposer les cercles de biscuit aux amandes en fond d'assiette, déposer le sorbet citron jaune sur le dessus, verser la nage autour du biscuit. Décorer d'une auréole de pomme granny et de fleurs de safran séchées.

- Vin recommandé :

blanc doux qui prolongera les saveurs du safran.

Coup de Cœur :

Fondant d'agneau des Hautes Alpes à la menthe et baies roses
Baba au safran de Milouda et poire williams des Hautes Alpes
Rillettes de pintade en gelée, sablé curry
Rouleau de truite fumée de Châteauroux les Alpes farci aux condiments
Gâteau tendre pistache, pomme au caramel tatin