

Glace au safran

Ingrédients

Nombre de personnes 6

4 jaunes d'oeuf

80 cl de lait

20 cl de crème fraîche

150 g de sucre en poudre

1/2 g de safran pour une glace très safranée

50 filaments pour du moins safrané



temps total : 20 min

Préparation : 20 min

préparation

- 1 On fait bouillir la moitié du lait avec le safran. On laisse infuser le safran dans le lait 1/2h avant, ou même la veille.
- 2 En parallèle, on mélange les jaunes d'œufs avec le sucre en battant bien, puis on y ajoute le reste de lait froid.
- 3 On ajoute le lait bouilli en le passant à travers une passoire pour retenir les pistils de safran.
- 4 On mélange bien et on ajoute la crème fraîche. On mélange bien à nouveau.
- 5 On laisse refroidir, puis on verse la préparation dans des bacs à glaçons que l'on place au congélateur.
- 6 Juste avant de servir, on passe les glaçons de crème au mixeur et on place dans un plat de service.

Note de l'auteur

On peut ajouter au safran de la vanille, de la cardamome, etc. On peut également utiliser une turbine à glace.