

## 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.