



Nos Recettes au Safran

INGRÉDIENTS (4 pers.):

- 12 filaments de safran Maison Fayet
- 2 c.a.s de Nectar des Druides (whisky safrané)
- 700gr de noix de Saint-jacques
- 20cl de crème liquide
- 4 échalottes
- Huile de tournesol
- Sel
- Poivre

NOIX DE SAINT-JACQUES FLAMBÉES AU SAFRAN



ETAPE 1 | Nettoyez vos noix de saint-jacques sous l'eau froide et enlevez la pointe noir du corail. Les laisser sécher.

ETAPE 2 | Moudre votre safran avec un mortier pour le réduire en poudre. Puis faites infuser vos filaments dans 2cl d'eau tiède.

ETAPE 3 | Faites blondir les échalottes préalablement épluchées et découpées puis ajoutez les noix de saint-jacques. Pour une cuisson optimale, faites les cuire 1 minutes sur chaque côté.

ETAPE 4 | Ajoutez les 2 c.a.s de Nectar de Druides et faites les flamber.

ETAPE 5 | Versez la crème liquide et déglacez votre poêle. Ajoutez votre infusion de safran et assaisonnez à votre convenance. Servez et dégutez directement.

CRUMBLE DE LEGUMES AU POULET SAFRANÉ

ETAPE 1 | La veille, coupez vos filets de poulet en morceaux et mettez-les à mariner dans un plat avec le sirop de safran et le jus de citron. Assaisonnez à votre convenance et laissez reposer au frais.

ETAPE 2 | Lavez, épluchez et découpez les courgettes et les aubergines en dés.

ETAPE 3 | Faites revenir les légumes avec l'oignon et l'ail et assaisonnez. Réservez les légumes.

ETAPE 4 | Dans la sauteuse, faites revenir le poulet mariné au sirop de safran.

ETAPE 5 | Dans des moules à tartellettes hauts, disposez le poulet, ajoutez par-dessus la crème liquide puis les légumes cuits.

ETAPE 6 | Réalisez un crumble en faisant fondre le beurre dans un saladier, et ajoutez le parmesan et la farine. Mélangez jusqu'à obtention d'un mélange « sableux ».

ETAPE 7 | Ajoutez le crumble sur votre préparation. Enfournez 20 min à 200°C. Dégustez.

INGRÉDIENTS (4 pers.) :

- 4 filets de poulet
- 800 gr de courgettes
- 700 gr d'aubergines
- 20cl de crème liquide
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- Huile de tournesol
- Sel
- Poivre

POUR LA MARINADE

- 4 c.a.s de sirop au safran Maison Fayet
- 2 c.a.s de jus de citron

POUR LE CRUMBLE

- 100 gr de farine
- 60 gr de beurre bien froid
- 60 gr parmesan râpé





TARTE AUX ABRICOTS ROTIS, SAFRAN ET PISTACHE

ETAPE 1 | Préparation de la crème amandine. Mélangez ensemble la pâte d'amande et le sucre au mixeur. Puis ajoutez l'œuf et le beurre, et réservez dans une poche à douille.

ETAPE 2 | Préparation de la pâte sucrée. Dans une jatte, crèmez le beurre auquel vous ajoutez une pincée de fleur de sel au safran. Ajoutez l'œuf, puis la farine que vous mélangerez avec une maryse. Formez une boule que vous conserverez 2h au réfrigérateur.

ETAPE 3 | Cuisson de la pâte sucrée. Préchauffez votre four à 180°C. Au rouleau, étalez la pâte, foncez-la et piquez le fond. La faire cuire 10 min avec des billes d'argiles.

ETAPE 4 | Retirez les billes d'argiles et tapissez le fond de la tarte avec la confiture d'abricots au safran. Par-dessus, ajoutez la crème amandine. Prolongez la cuisson 10 min jusqu'à atteindre une coloration légèrement blonde.

ETAPE 5 | Préparation de la garniture. Faites poêler vos abricots préalablement coupés en quartiers avec le miel au safran. Remuez régulièrement pour enrober les abricots.

ETAPE 6 | Disposez les abricots rotis sur la tarte et saupoudrez de pistaches effilées. Votre tarte est prête.

INGRÉDIENTS :

- 1 pot de confiture d'abricots au safran Maison Fayet
- 10 gr de miel d'acacia au safran Maison Fayet
- 6/8 abricots
- 1 poignée de pistaches effilées

POUR LA CRÈME AMANDINE

- 80 gr de beurre froid en cubes
- 80 gr de sucre
- 80 gr de pâte d'amande
- 30 gr de poudre d'amande
- 1 œuf entier à température ambiante

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 150 gr de beurre mou
- Fleur de sel au safran Maison Fayet
- 100 gr de sucre glace
- 1 œuf à température ambiante
- 2.5 ml d'extrait de vanille
- 250 gr de farine

VINAIGRETTE SAFRANÉE



INGRÉDIENTS (4 pers.):

- 1 c.a.c de moutarde au safran Maison Fayet
- 3 c.a.s de vinaigre de cidre au safran Maison Fayet
- 5 c.a.s d'huile d'olive
- 2 pincées de fleur de sel au safran Maison Fayet
- 6 tours de moulin à poivre
- Facultatif : 1 échalotte

ETAPE 1 | Dans un bol, versez le vinaigre puis ajoutez le sel et la moutarde. Mélangez vigoureusement.

ETAPE 2 | Ajoutez progressivement l'huile tout en continuant de mélanger.

ETAPE 3 | Terminez en ajoutant le poivre et l'échalotte. Cette vinaigrette est prête pour assaisonner une salade, des crudités, ou encore de bonnes tomates du jardin.

5 CONSEILS POUR UTILISER VOTRE SAFRAN

1. Réduire les filaments (stigmates) en poudre

Cela permet de casser les molécules afin qu'elles puissent dégager toutes leurs saveurs aromatiques.

2. Faites infuser votre safran

Une fois votre safran en poudre, laissez-le infuser dans de l'eau (bouillon, sauce, jus de viande...) avant de l'incorporer à votre préparation. Idéalement, laissez infuser 1 à 2h.

3. Doser avec parcimonie

Comptez 3 stigmates par personne. Cela suffit amplement à parfumer votre plat.

4. Incorporer le safran en fin de préparation

Idéalement, il convient d'intégrer votre infusion au safran dans les 10 dernières minutes de la préparation.

5. Éviter d'utiliser une cuillère en bois

L'utilisation d'une cuillère en bois diminue le goût du safran, le bois absorbant une partie de ses saveurs.