



Le Safran du Ventoux en Provence  
Marie et François Pillet  
Producteurs

## Les Recettes de Marie

### Croquants aux abricots safranés

Pour 6 personnes

Croquants :

Le zeste râpé et le jus d'une orange, 200 g de sucre, 20 g de graine de pavot  
55 g de graine de sésame, 75 g de farine, 75 g de beurre fondu.

Préchauffez le four à 250° C

Mélangez dans un saladier le sucre, les graines, la farine, le jus, les zestes d'orange et le Beurre fondu en respectant l'ordre.

Sur une plaque anti-adhésive ou une plaque beurrée, déposez des petits tas de pâte en prévoyant des espaces .

Étalez-les avec le dos de la cuillère.

Laissez cuire 5 à 6 minutes par fournée.

A la sortie du four , soulevez les croquants délicatement à la spatule et posez –les sur du papier absorbant (ne pas les superposer)

Sirop :

100 g de sucre roux

1 verre de muscat de Baumes de Venise

30 à 40 filaments de safran infusé dans 1 cuillère d'eau chaude.

40 abricots

25 cl d'eau

Portez à ébullition l'eau, le sucre, le muscat, les abricots , laissez cuire doucement 10 minutes, ajoutez le safran

Laissez infuser plusieurs heures.

Crème :

1 jaune d'œuf

50g de sucre glace

10 cl de crème fleurette

400g de mascarpone

fouettez le tout comme pour une crème chantilly, réserver au frais

Montage :

Remplissez un cercle avec la crème

Posez les abricots égouttés sur le dessus, terminer par le croquant, entourez de coulis au safran.