



Le Safran du Ventoux en Provence
Marie et François Pillet
Producteurs

Les Recettes de Marie

Crème brûlée au safran du ventoux

8 jaunes d'œufs
70 cl de crème fraîche fleurette (liquide)
30 cl de lait entier
160gr de sucre en poudre
40 filaments de safran (infusion)

faire chauffer le lait, ajoutez le safran infusé
émulsionner les jaunes d'œufs, la crème fraîche et le sucre, versez le lait chaud
sur la préparation sans cesser de remuer.

Disposez dans des moules individuels (2,5 à 3cm épaisseur)
Faites cuire au bain-marie au four 150° pendant environ 25 à 30 minutes
suivant les fours.

Mettre au réfrigérateur, au moment de servir saupoudrez les crèmes de sucre roux
Faites caraméliser avec un chalumeau.