



Crème brûlée au Safran

Pour 6 personnes

75 cl de crème liquide

25 cl de lait

200 g de sucre en poudre

12 pistils de safran

10 jaunes d'œufs

Cassonade

Monter le lait et la crème en ébullition. Hors du feu, faire infuser pendant une heure 6 pistils de Safran. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le lait et la crème safranée. Verser le tout dans les ramequins, déposer un pistil au centre et cuire 45mn au four à 80°. Sortir et laisser refroidir. Mettre 1 à 2 heures au réfrigérateur. Parsemer de cassonade et caraméliser.