



Safran des Neiges

LE SIROP DE SAFRAN

Le sirop de safran est soigneusement préparé à partir de sucre de canne biologique et d'eau dans laquelle des stigmates de safran ont macéré pour parfumer et dorer cet élixir.

DOSAGE : 1 c. à s. par personne permet de savoureux mariages de l'apéro au dessert.

DESSERTS

Le sirop de safran agrémenté crème, crème glacée, yogourt et salades de fruits. Nappez vos crêpes, tartes, gaufres et gâteaux, comme vous le feriez avec le sirop d'érable.

Astuce de la safranière : Fruits macérés dans le sirop de safran toute la journée au frigo. Un pur délice sur une glace à la vanille en ajoutant encore un peu de sirop.

DÉGLAÇAGE

Déglaçez viandes blanches et magrets de canard. Rehaussez le poisson en le nappant de sirop avant de l'enfourner. Faites revenir moules, pétoncles ou crevettes dans le poêlon avec huile ou beurre et sirop de safran.

BREUVAGES

Ajoutez un peu de sirop de safran aux thés, infusions et smoothies.

Une touche originale en kir et cocktail avec ou sans alcool. (Eau gazeuse, mojito, rhum)

Kir safrané

Un verre de vin blanc sec, mousseux sec ou champagne

1 c. à s. de sirop de safran par verre pour une gorgée de soleil !

Smoothie au melon d'eau safrané

Broyez au mélangeur la chair d'un melon avec quelques glaçons

Ajoutez 4 c. à s. de sirop de safran et dégustez.

SALADES

Ajoutez du sirop de safran à votre vinaigrette ou osez crème et sirop de safran sur roquette ou mâche.

Salade de roquette au sirop au safran

Préparez la roquette. Ajoutez du fromage de chèvre, quelques morceaux de figues séchées et de salami, et de la ciboulette. Mélangez le sirop de safran avec de la crème, 1 c. à s. pour 3 de crème. Versez sur la salade, accompagnez de pain grillé. Gourmand et estival !

Bonne dégustation !

N.B. Conservez la bouteille au frigo en tout temps.