

Sauce au safran

🕒 25 minutes

Difficulté Facile



Ingrédients

pour 4 personnes

30 g de beurre

50 g d'échalotes hachées

1 gousse d'ail

100 ml Nolly Prat

350 ml de fumet de poisson Lacroix

16 stigmates de safran ou 1g de safran en poudre

3 cs. de crème fluide
sel & poivre du moulin



Instruction

Préparation

Couper la gousse d'ail épluchée en deux, retirer le germe. Écraser les moitiés de gousse d'ail à l'aide d'une fourchette.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse. Faire revenir les échalotes et l'ail et déglacer avec le Nolly Prat. Réduire le liquide à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Ajouter le fumet de poisson et les stigmates ou la poudre de safran.

Laisser frémir à feu doux pendant 15 minutes.

Terminer l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin.

Incorporer la crème fluide et servir immédiatement.

Safran

Le safran est l'épice la plus chère du monde. Un plat à base de poisson gagne toujours en saveur si on remplace une partie du safran en poudre par quelques stigmates de safran, ou bien si on utilise exclusivement des stigmates de safran.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



**Fond de
poisson**