

# au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres ....

## Glace au safran

Iran

Voici donc une glace au safran que j'ai goûté ce soir,... muhmmm c'était bon...

J'ai fait bouillir **5 dl de lait entier** avec **une vingtaine de pistils de safran**.

Dans un bol j'ai fouetté **5 jaunes d'oeufs** avec **150 g de sucre**, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. J'ai versé lentement tout en fouettant le lait bouillant sur les oeufs, et j'ai remis le tout dans la casserole, tout en mélangeant à feu très doux, jusqu'à ce que mon mélange épaisse. (attention ça ne doit pas cuire).

J'ai laissé refroidir ma crème au safran, j'y ai ensuite incorporé **2 dl de crème fouettée**, et j'ai mis le tout dans la sorbetière 1/2 heure et ensuite au congélateur.



[www.leboutdumonde.canalblog.com](http://www.leboutdumonde.canalblog.com)