

# L'or rouge des rivières

Safran de Provence  
en pistils et produits dérivés

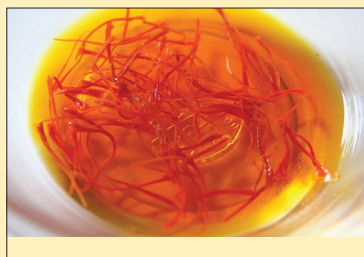


Pascal ARVICUS  
Le jas nègre - 84340 ENTRECHAUX  
+33(0)6 15 81 21 01  
+33(0)9 52 73 71 17  
contacts@or3r.fr  
www.or3r.fr

# Conseils d'utilisation :



**L**e safran est une épice douce qui, finement dosée, exhale, sublime et harmonise les saveurs des mets qu'elle accompagne (viandes, poissons, fruits de mer, riz, desserts, agrumes, thé, confitures,...).



**I**l est important de bien laisser infuser votre safran dans très peu d'eau chaude (5cl) ou dans toute préparation liquide liée à votre plat : bouillon, jus de viande, vin, vinaigre, blanc d'œuf, lait, crème...

**L**e temps d'infusion est de 4h minimum jusqu'à 24h (conseillé).

Il faut ensuite rajouter votre préparation safranée (avec les filaments) seulement 5-10 minutes avant la fin de la cuisson.

**N**ous vous déconseillons l'emploi d'ustensiles en bois, ceux-ci étant absorbants, vous éviterez ainsi de perdre la moindre parcelle de votre précieuse épice.

**V**ous pouvez transformer votre infusion safranée en glaçons pour l'utiliser dans des plats de dernière minute

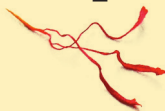
**Dans 1 g de safran sec, vous disposerez de 500 à 600 stigmates séchés (150 - 200 pistils)..**

Nombre de pistil(s) par personne :

Plat sucré : 1	Plat salé : 2 - 3
Sauces : 2	Paëlla : 5
Moules : 3	Riz : 5
Desserts : 6-8	Gâteaux : 1
Pain : 1	Thé : 1
Confitures : 15 pistils / kg de fruit	

**1 pistil**

=



**3 stigmates**

**DOSE UNIVERSELLE DE RÉFÉRENCE**

0,1g / 4 personnes (= +/- 15 pistils)

## Truffes au chocolat blanc, safran et abricots secs (20-25 pièces selon la grosseur)



150 g de couvertureivoire ou chocolat blanc à pâtisserie	35 ml de crème fleurette entière
1 jaune d'oeuf	30 g de beurre froid coupé en dés
0.1g(1 dose) de safran	30 g de sucre glace
	30 g d'abricots secs hachés

Finition : sucre glace, cacao amer ou noix de coco

**F**aire fondre à feu doux le chocolat blanc au bain-marie sans remuer. Hors du feu, ajouter le beurre en dés, la crème et le safran. Bien mélanger jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu. Incorporer le jaune, mélanger de nouveau, le sucre glace puis les dés d'abricots.

**L**aisser reposer au réfrigérateur la préparation pendant quelques ou une nuit, le temps qu'elle durcisse.

**P**rélever à l'aide d'une cuillère un peu de chocolat. Façonner des petites boules entre les paumes des mains. Répéter l'opération jusqu'à épuisement.

**R**ouler les truffes dans du sucre glace, du cacao amer ou de la noix de coco.

A conserver au frais dans une boîte hermétique.

## Coquilles Saint Jacques en vinaigrette d'orange au safran et gingembre



Pour 4 personnes:

2 à 3 noix par personne	1 échalote émincée finement
1 orange très juteuse (ou 2)	2 pincées de sucre
1/2 càc de gingembre frais râpé	2 pincées de safran en filaments
4 càs d'huile d'olive	1 càs de vinaigre balsamique

Sel et poivre

**D**ans une casserole, faire fondre l'échalote émincée avec quelques gouttes d'huile d'olive.

Presser l'orange et, en le filtrant, verser le jus sur les échalotes.

**A**jouter le sucre, le gingembre et le safran. porter à ébullition puis baisser le feu et laisser réduire des 2/3 environ.

**S**ur le jus d'orange encore chaud, verser l'huile d'olive en fouettant, lorsque la sauce est bien émulsionnée, ajouter le vinaigre et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

**A**sec, dans une poêle très chaude ou à la plancha, snacker les noix de Saint-Jacques pour qu'elles soient bien grillées.

**D**époser 2 ou 3 noix dans chaque assiette et arroser généreusement avec la sauce.

Pour lui conserver longtemps toutes ses qualités, conservez votre safran à l'abri de l'air et de la lumière.



## Visite de la safranière

Nous vous accueillons  
toute l'année du lundi au samedi  
de 09h00 - 12h00 et 14h00 - 19h00  
sur rendez-vous.