

Cuisinez avec notre safran

EMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME DE SAFRAN

Ingrédients :

- 4 escalopes de dinde
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 10 cl de Pineau des Charentes (facultatif si enfants)
- 40 g de beurre
- Persil et ciboulette frais
- 2 échalotes
- 15 cl de crème liquide
- Quelques pistils de safran
- Sel, poivre

Préparation de la recette :

Émincez les escalopes de dinde en lanières, chauffez 20gr de beurre dans une poêle puis faites cuire et dorer les escalopes (env 6 à 8min suivant l'épaisseur). Salez, poivrez, réservez de côté.

Pelez, émincez les échalotes, puis faites-les revenir 3 min dans la même poêle en gardant les sucs des escalopes.

Versez le Pineau des Charentes, en augmentant le feu et en grattant légèrement le fond de la poêle (facultatif)
Versez la crème liquide et une cuillère à café de jus de citron, ajoutez les quelques pistils de safran. Faites bouillir 1 min.

Versez dans un plat, parsemez de 2 ou 3 pistils de safran et décorez de persil, ciboulette. Servez chaud.

BON APPÉTIT... !!!

NOTRE SAUCE SAFRANÉE POUR POISSON

Ingrédients :

- 1 échalote
- 30 cl de crème fraîche liquide (ou épaisse pour une sauce moins liquide)
- 15 gr noix de beurre
- Quelques pistils de safran
- 10 cl de fumet de poisson
- 5 cl de vin blanc
- 1 trait de jus de citron
- 2 champignons de Paris
- Sel et poivre

Préparation de la recette :

Faites roussir le beurre dans une casserole. Ajoutez y l'échalote émincée, ainsi que le fumet de poisson.

Déglaquez avec le vin blanc. Laissez évaporer sur un feu lent. Ajoutez les 2 champignons de Paris que vous aurez émincés.

Incorporez la crème liquide ainsi que le jus de citron. Laissez 1 à 2 min. Puis ajoutez les pistils de safran.

Laissez cuire 2 à 3 min sur feu lent, tout en remuant. Dégustez.

BON APPÉTIT... !!!

NOIX DE SAINT-JACQUES AU SAFRAN

Ingrédients :

- 700 g de noix de Saint-Jacques
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 10 à 15 pistils de safran
- 4 échalotes
- Sel, poivre et ciboulette

Préparation de la recette :

Passes les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide et retirez la pointe noire du corail. Séchez-les sur du papier absorbant.

Epluchez et hachez les échalotes, faites-les blondir dans une casserole avec une cuillère d'huile d'olive. Ajoutez les noix de Saint-Jacques et faites-les cuire 2 mn de chaque côté. Retirez-les de la casserole. Gardez les au chaud.

Ajoutez la casserole avec la crème liquide et ajoutez le safran. Faites réduire un peu. Salez et poivrez selon le goût.

Disposez les noix dans les assiettes de service, nappez avec la crème au safran et décorez avec la ciboulette.

Servez avec une timbale de riz et dégustez.

BON APPÉTIT... !!!

LOTTE AU SAFRAN

Ingrédients :

- 800 g de lotte parée et coupée en morceaux
- 1 verre à moutarde de vin blanc sec
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- 30 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 10 pistils de safran
- Persil et ciboulette
- Sel, poivre

Préparation de la recette :

Dans une poêle mettez l'huile et le beurre à fondre à feu doux. Dorez la lotte 5 minutes de chaque côté.

Salez, poivrez, ajoutez les pistils de safran et mouillez avec le vin blanc. Tournez la lotte 3 x 5 minutes pour qu'elle se colore de toutes parts. Ajoutez la crème.

Dressez sur une assiette et décorez avec le persil et la ciboulette ciselés.

Servez sur un lit de spaghetti Fettuccine

BON APPÉTIT... !!!

SAFRAN DES CHARRONS



Bienvenue



Merci et à bientôt



Nos produits

Contactez-nous

Safran en pistils



Prix 0,10gr HT : 3,32€uros
Prix 0,10gr TTC : 3,50€uros

Prix 0,20gr HT : 6,16€uros
Prix 0,20gr TTC : 6,50€uros

Prix 0,50gr HT : 16,11€uros
Prix 0,50gr TTC : 17,00€uros

Prix 1gr HT : 28,44€uros
Prix 1gr TTC : 30,00€uros

Prix 2gr HT : 132,70€uros
Prix 2gr TTC : 140€uros

Le conditionnement peut varier
selon votre demande.

+ 5,00 €uros de frais d'envoi par commande.

Madeleines



Poids : 100 gr

Environ 25 madeleines.

Prix HT : 3,13€uros
Prix TTC : 3,30€uros

Notre exploitation, principalement céréalière, se situe en Champagne-Ardenne, dans l'Aube, à Saint-Aubin (10400).

En 2014, nous avons décidé de nous diversifier dans la production du safran. Nous avons commencé par planter 10 000 bulbes dans un premier temps...

Toutes les étapes de la production, la plantation, la récolte et le conditionnement de notre safran sont réalisées sur notre exploitation, de façon artisanale.

Tout est fait main.

Par mail à

safrandescharrons@gmail.com

Par téléphone au

Fixe : 03.25.39.87.32 - Fax : 03.25.21.31.63

Port : 06.80.89.03.35 - 06.80.40.54.99 -
06.73.29.29.34

Par courrier à l'adresse suivante

EARL DES CHARRONS

14 rue des Charrons

10 400 SAINT AUBIN

Retrouvez nous sur notre site internet

www.safrandescharrons.fr

