

Glace au safran et à l'huile d'olive



Voici une recette plutôt inhabituelle, élaborée par l'école d'hôtellerie et de tourisme de Madrid.

Un peu septique au départ, j'avoue que cette glace a su me surprendre.

L'école recommande d'utiliser de l'huile d'olive extra-vierge de variété cornicabra dont la saveur est intense et fruitée. Il est difficile de trouver cette variété dans nos étales, j'ai utilisé l'huile d'olive de Nyons de façon à conserver un arôme faisant frémir vos papilles !

Ingrédients

Pour 3/4 de litre de glace (soit environ 8-10 boules)

1/2 litre de lait

4 jaunes d'oeufs

150 g de sucre

12 filaments de safran »L'or rouge des 3 rivières«

50 mL d'huile d'olive

Préparation

Mettre le lait dans une casserole et ajouter le safran.

Porter à ébullition, couper le feu et laisser infuser 5 minutes.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre et l'huile d'olive.

Verser le lait par dessus en le filtrant à l'aide d'un chinois pour retirer les filaments de safran.

Remettre dans la casserole et faire chauffer à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Lorsque la préparation nappes la cuillère, la remettre dans le saladier et laisser refroidir complètement.

Idéalement, la laisser une nuit au réfrigérateur.

Turbiner.

L'or rouge des 3 rivières

Producteur - Récoltant de safran de Provence en stigmates

[Http://www.or3r.fr](http://www.or3r.fr)

contacts@or3r.fr