

Le sirop de safran



Le safran en sirop vous attend à Arrauntzakop!

Cette plante bien connue pour ses bienfaits pour colorer et épicer nos paëllas est disponible dans notre épicerie !

Seulement la conception d'une paëlla colorée et appétissante n'est pas la seule vertu du Safran et bien d'autre utilisation toutes aussi attractives sont à la portée de nos papilles.

1

PINTXO

Pour 8 portions

- 9 tranches de pains
- 1 bûche de chèvre frais
- 4cl de sirop de safran
- 4 noix

- Disposer des rondelles de fromage sur les tranches de pains et passez au grill quelques minutes.
- Pelez les noix et concassez les, puis ajoutez les sur les toasts chauds avec un trait de sirop de Safran.
Dégustez aussitôt

2

KIR

- 1 bouteille de vin blanc sec
- 5c-à café de sirop de safran

Pour un kir raffiné:
Dans une coupe, versez une cuillère à café de sirop de safran. Remplissez le reste de la coupe avec du vin blanc.

3

POMME AUX FOUR

- 4 pommes
- 1/2 mesure d'eau
- C.à café de sirop de safran
- C.à café de beurre

Evidez les trognons des pommes sans percer de part en part
Disposez les pommes dans un plat et ajoutez l'eau
Remplissez le trou laissé par le trognon avec le sirop de safran et le beurre
Enfournez et laisser cuire 30

4

COCKTAIL

- 4cl de tequila
- 2cl de sirop de safran
- 10cl de thé noir
- 1/2 citron

Dans un grand verre, mettez: 4 glaçons, 4 cl de téquila, 2 cl de sirop de safran et 10 cl de thé noir. Ajoutez le jus d'un demi citron et bien remuer.