



Crème au safran

Ingrédients pour 4 portions

- 1 grand oignon
- 500 g de pommes de terre farineuses
- un peu d'huile
- 5 dl de bouillon de légumes
- 2.5 dl de crème d'avoine, p.ex. Isola Bio
- 1 sachet de safran
- jus d'un ½ citron
- sel, poivre, poivre de Cayenne
- 3 cs de persil
- peu de farine
- un peu d'huile
- ciboulette pour garnir

Préparation env. 30 min.

Couper en rondelles le ½ oignon, mettre de côté. Couper finement l'autre moitié. Puis laver les pommes de terre et les couper en dés.

Faire revenir les oignons et les pommes de terre dans de l'huile.

Déglacer avec la moitié du bouillon, ajouter la crème et le safran. Laisser mijoter le tout pendant env. 15 minutes en remuant de temps en temps. Passer le tout au mixeur, puis ajouter le reste du bouillon jusqu'à ce que la crème ait une consistance bien onctueuse.

Saler, poivrer, ajouter un peu de poivre de Cayenne ainsi que le jus de citron et le persil. Laisser mijoter la crème à moitié couverte.

Juste avant de servir la crème au safran, tremper les rondelles d'oignon dans de la farine avant de les faire revenir dans de l'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Avant de servir, garnir la crème aux rondelles d'oignons et à la ciboulette.