

## **mousse au miel et au safran**

### **Pour la mousse au miel**

**200g de lait (20cl)**

**160g de miel**

**4 jaunes d'oeufs**

**10g de sucre**

**8g de gélatine**

**200g de crème fraîche liquide entière (20cl)**

**4 filaments de safran**

**[éclats de caramel au beurre et crème](#)**

### **Préparation de la mousse au miel**

**Réhydratez la gélatine 15 min dans de l'eau froide.**

**Dans une casserole, faites chauffer le lait et le miel et y mettre les filaments de safran**

**Laissez infuser au moins une demi-heure.**

**Filtrez le liquide.**

**Faites bouillir le mélange lait, miel safran**

**Dans un cul de poule, mélangez au fouet les jaunes d'oeufs et le sucre.**

**Versez le mélange dans le lait bouillant progressivement sans cesser de remuer.**

**Laissez cuire sans bouillir à 85°C puis retirez la casserole du feu.**

**Faites refroidir la crème au miel rapidement dans un bain-marie froid.**

**Ajoutez la gélatine essorée.**

**Montez la crème liquide en chantilly et incorporez-la délicatement dans la crème au miel.**

**Servez dans de jolies verrines**

**Ajoutez les éclats de caramel et un peu de paillettes d'or alimentaire**

**[NICOLE PASSIONS](#)**