

l'épicerie de bruno

Thé au safran

Une recette traditionnelle du nord de l'Inde, réservée aux grandes occasions. Préparez donc vos plus jolies tasses pour ce breuvage qui n'est pas du thé, plutôt une infusion ... mais avec du safran !

Marché pour 4 personnes

900 ml d'eau

A l'épicerie de bruno

5 cuillères à café de sucre de palme (ou d'un sucre brun non raffiné), $\frac{3}{4}$ d'une cuillère à café de filaments de safran, 4 gousses de cardamome verte, légèrement écrasées

La Recette

Mettre le safran dans un mortier, et écraser les filaments avec une spatule.

Faire porter à ébullition l'eau, le sucre et la cardamome écrasée grossièrement au mortier.

Dès que l'eau commence à bouillir, rajouter le safran, retirer du feu et laisser reposer 1 heure.

Faire réchauffer, et servir dans des tasses à thé.