

Safran en cocotte

Faire infuser 8/10 stigmates de safran dans un peu de vin blanc sec. (au moins 30 minutes)

Beurrer 4 minis cocottes.

Dans un peu d'huile, faire revenir 12 grosses crevettes roses décortiquées et 3 blancs de poireaux coupés en fines lamelles. Quand tout est cuit, répartir dans les cocottes et napper de l'infusion de safran.

Faire une béchamel épaisse : dans une casserole faire fondre 100 g de beurre. Ajouter 3/4 CS de farine et faire un roux. Ajouter un verre de lait. Tourner au fouet jusqu'à ce que la béchamel prenne (5/10 min). Laisser cuire 2 minute, si la béchamel est trop liquide, ajouter un peu de farine. Saler et poivrer.

Disposer la béchamel dans les cocottes en joignant bien les bords de façon à créer une couche "étanche". Remettre les couvercles sur les cocottes et enfourner 15 minutes à 60°C au bain marie.

Servir aussitôt.

