

## Meringue au safran

C'est **la recette** pour goûter le safran, en dehors de boire une infusion de safran dans de l'eau.

### ingrédients

Blanc d'œuf  
sucre  
safran

Mettre à infuser le safran la veille dans les blancs, de 1 à 5 filaments par blanc. Pour la première fois essayer avec 2 ou 3.

### préparation

Monter les blancs en neige ferme avec une petite pincée de sel.  
ajouter 2 fois le poids de blanc d'œuf en sucre glace, ou progressivement pour le sucre en poudre.  
mettre au four à 90° pendant 4h. Température et durée varient selon les avis.

### variante

ajouter par blanc monté 1/8 de zeste de citron jaune ou vert, ou un peu de zeste d'orange ou de mandarine.  
Le mélange citron vert mandarine avec le safran donne un résultat formidable.  
ajouter une goutte de colorant vert en montant les blancs pour souligner le parfum citron vert.