

6 Crème douceur au safran

[- Ma Cagouille](#)

Pour 4 personnes

300g de lait
200g de crème fraîche
2 œufs
60g de sucre
20g de miel
20g de maïzena
12 pistils de safran (pour mémoire, un pistil est généralement composé de 3 stigmates)
36 filaments, mais il est possible de descendre à 20.

Au moins 1h avant de confectionner votre crème, mettre le safran à infuser dans 100g de lait tiède.

Faites chauffer le reste du lait et la crème fraîche dans une casserole avec le sucre et le miel.

Mélangez dans un saladier la maïzena et les œufs, détendre avec le lait parfumé au safran.

Quand le lait est bien chaud, le verser dans le saladier contenant le mélange œuf-maïzena-lait petit à petit, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire jusqu'à ce que la crème épaississe au premier bouillon.

Laissez refroidir, si la crème vous semble épaisse, vous pouvez ajouter un peu de lait, elle va épaissir en refroidissant. Si vous avez quelques grumeaux, un coup de mixer plongeant et l'affaire est faite !