

A little saffron secret

В 1567 году P. Bruegel
показал нам первый
"фьюжн" - рисовый пудинг
с шафраном.



В 2016 году Poème
du Chocolat сделали
конфеты с
удивительным вкусом.

Любопытно? Попробуйте конфеты и поделитесь с другими.

Хотите попробовать шафран по традиционному бельгийскому рецепту?

РЕЦЕПТ ЛУЧШЕГО БЕЛЬГИЙСКОГО рисового пудинга:

2 порции. 1 / 2 л молока (3,5%), 50 г десертного риса, ½ веточки
ванили (семена выгрести), щепотка соли, 20 г тростникового сахара,
шесть бельгийских ниточек шафрана.

Шафран замочить в небольшом количестве теплого молока минимум на
4 часа. Промыть рис и варить около 10 минут в воде с солью. Затем
процедить рис. Прокипятить молоко, добавить к нему рис и ваниль, и
Затем добавить сахар и дать остыть в течении 20 минут. Добавить
молоко с шафраном. Положить в две миски и добавить любой
бельгийский "коричневый сахар".