

A little saffron secret

1567年，大画家彼得勃鲁盖尔首先将大米与藏红花的奇妙融合体现在他的帆布画作上。



在2016年'Poème du Chocolat'尝试将藏红花搅拌在巧克力中并灌入这个小盒子里

打开盖子，你就会感叹它奇妙的口感。。。

毫无疑问，当你与他人分享的时候味道会更好！

我们丰富的传统美食是否激起了你的灵感，也想要尝试一下吗？

以下就是勃鲁盖尔的比利时传统大米布丁制作方法：

用料：½ 升牛奶（全脂或半脂） 50克长粒白米 ½ 香草豆（刮下种子） 盐少许 20克蔗糖 6条比利时藏红花

准备：将藏红花放在小杯子中，倒入少量牛奶，放置至少4小时

做法：冲洗大米。加少许盐用水煮10分钟左右。倒掉多余的水并放到一边。然后煮牛奶，加入大米与香草，然后小火煨大约50分钟，并不断搅动。之后加糖，充分搅拌，冷却大约20分钟。加入泡在牛奶中的藏红花，搅拌均匀。

备餐：分别盛入两个碗中并可撒些比利时粗糖现在你可以美美的享用它了！