

# Conseils d'utilisation

---

- Griller légèrement les filaments pour mieux pouvoir les triturer. On peut utiliser pour faire ça une poêle mise au feu doux.
- Triturer les filaments jusqu'à ce qu'ils deviennent une poudre pour en profiter au maximum ses propriétés, en évitant d'utiliser des outils en bois car ils en absorberont une partie. On peut utiliser une terrine ou un mortier en céramique et une cuillère.
- La meilleure façon d'utiliser le safran est d'infuser avec de l'eau ou du bouillon de la recette. En cas de pâtisserie, avec du lait. Il devrait infuser un minimum de 30 minutes, mais pour obtenir toute son expressivité, on aura besoin de 4 heures. On peut aussi le laisser en infusion dès le jour précédent. L'infusion doit se faire à environ 65 °C, sans le faire bouillir.
- Le safran est un épice avec un arôme très puissant, il est donc utilisé en petites doses. Son excès peut devenir amer. Environ 5-6 filaments pour personne suffiront. Avec 1 gramme de safran on aura plus ou moins 100 portions.

