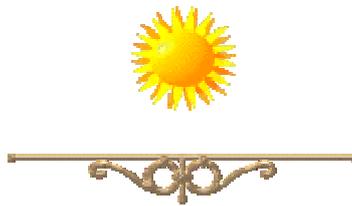


## Fiche recette 88

### Œufs mollets Sauce au Safran.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 6 minutes - Cuisson : 10 minutes.



#### Ingrédients pour 4 personnes.

4 œufs, 4 cuiller à soupe de crème fraîche, 1/4 de cuiller à café de poudre de safran.

#### Réalisation.

Mettre les œufs dans une casserole d'eau froide salée et chauffer. Compter 6 minutes à partir du moment où l'eau commence à bouillir. Égouttez les œufs et égalez-les avec douceur. Ne pas percer le blanc qui est fragile. Garder au chaud. Délayer le safran dans la crème. Salez & poivrez et faites chauffer doucement la préparation dans une petite casserole. Nappez les œufs avec cette sauce et servez immédiatement.