



Emporium Safran Québec compte parmi les quelques rares entreprises de production du safran au Québec.

Le safran provient du crocus d'automne *Crocus sativus* et serait la plus ancienne épice au monde.

Selon des recherches récentes, il aurait vu le jour en Crète plutôt qu'au Cachemire, comme les botanistes l'ont pensé très longtemps.

Il est **cultivé depuis au moins 4000 ans** pour ses stigmates colorés servant à la fabrication d'une teinture orangée, de remède, d'aromate ou de parfum, selon les coutumes.

Cette plante vénérée par de nombreux peuples a aussi inspiré des **élixirs d'immortalité**, notamment l'élixir de Paracelse, du nom du savant vagabond du 16^e siècle.



Cormes de *Crocus sativus*

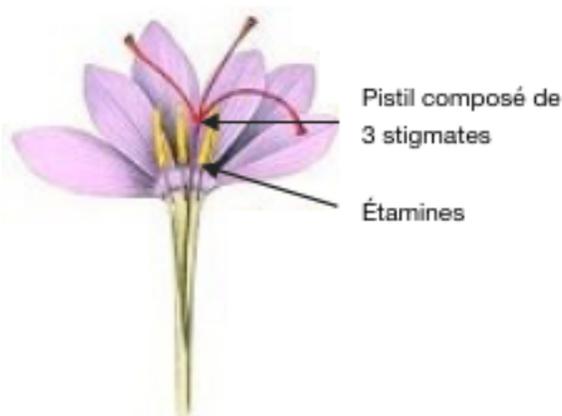
La culture

Comme la majorité des bulbes à fleurs, le safran requiert un **sol léger et bien drainé** pour ne pas pourrir au dégel.

Il passe très bien l'hiver au Québec jusqu'en **zone 4**, avec un bon couvert de neige. La période de plantation s'échelonne du mois d'août à la mi-septembre.

Pour bien fleurir, le corme doit être enfoui sous 20 à 30 cm de profondeur en prenant soin de placer la partie aplatie, d'où émergent les racines, vers le bas.

Arrosez **seulement** en période de sécheresse.



La récolte

Les **fleurs** s'épanouissent de 4 à 6 semaines plus tard.

Chaque fleur ne dure que quelques jours, aussi doit-on **vérifier quotidiennement** leur apparition et procéder à la récolte sans délai, idéalement le matin après que la rosée se soit évaporée.

Coupez alors le pistil avec ses trois stigmates à l'aide d'un petit ciseau ou de vos ongles.

Le séchage

La qualité de votre safran dépend de cette **étape délicate et très importante**.

➔ Les pistils doivent perdre 80 % de leur humidité durant le séchage: on recommande donc de les **peser avant et pendant** le séchage pour savoir quand ils sont prêts.

Si vous avez une petite quantité de pistils à faire sécher, vous pouvez les mettre dans un **endroit aéré et sombre** jusqu'à ce qu'ils soient raides, presque cassants, et de couleur rouge sang.

Les plus grosses quantités peuvent être séchées **au four** entre 30 et 50 °C (85 à 125 °F), 20 à 30 minutes.

La conservation

La meilleure façon de **conserver tout l'arôme** de votre « or rouge » est de l'entreposer dans un bocal de verre à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Comme un bon vin, il gagne en saveur après une **période de maturation** allant d'un mois à un an.

➔ Dans de bonnes conditions, sa saveur se conserve pendant **3 ans**.

Comment l'utiliser en cuisine

Pour exhaler tous ses arômes, le safran doit pouvoir **macérer longuement** dans un liquide à base d'eau ou d'alcool qui peut être chaud ou froid.

➔ Les stigmates et le liquide de macération sont alors incorporés à la préparation à la toute fin.

Le temps de macération idéal est de **24 heures**, mais si vous manquez de temps, vous pouvez accélérer le processus en écrasant les stigmates avant de les faire infuser.



La finesse de ce dessert fruité, simple et élégant, ravira vos convives!



Source: Emporium Safran Québec

Poires pochées au safran

- ◆ 250 ml de sucre
- ◆ 1 litre d'eau
- ◆ Jus et zeste d'un citron
- ◆ 2 poires pelées

Amener l'eau, le sucre, le jus et le zeste de citron à ébullition et faire bouillir deux minutes. Plonger les poires entières dans le sirop, réduire le feu et frémir 20 minutes, à couvert.

Refroidir et servir les poires égouttées avec un filet de sirop de safran.

Sirop de safran

- ◆ 250 ml de sucre
- ◆ 1 litre d'eau
- ◆ 36 stigmates de safran (ou 12 pistils complets)

Infuser le safran quelques minutes dans un peu d'eau tiède. Chauffer l'eau dans une grande casserole sans la faire bouillir. Ajouter le sucre et remuer jusqu'à sa dissolution complète. Ajouter l'infusion de safran et bien remuer pour répartir les stigmates dans le mélange.

Verser le sirop chaud dans une bouteille et la boucher immédiatement. Le sirop se conserve plusieurs semaines.