

Crèmes

Crème devon d'agatha christie



52h15 **15 min** **4h** **48h** **291**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème Devon

30 cl **Lait entier**
25 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Ingrédients pour le dressage

12 **Figue fraîche**

Étape 1

Préparation du mélange

- 1 Verser le lait et la crème dans un saladier.
- 2 Couvrir le saladier de film alimentaire et laisser reposer pendant 24 heures à température ambiante.

Étape 2

Cuisson de la crème

- 1 Au bout de 24 heures, remplir le fond d'une casserole avec de l'eau et mettre sur feu très doux.
- 2 Poser le saladier de crème dessus. Retirer le film alimentaire et laisser reposer ainsi pendant au moins 1h30, voire 4 heures.

Étape 3

Réfrigération de la crème

- 1 Après avoir poursuivi la cuisson pendant 4 heures, verser de l'eau froide dans un saladier et ajouter un bloc de glace.
- 2 Poser le saladier de crème dedans et la laisser refroidir.
- 3 Au bout de 10 minutes environ, quand la crème est

redescendue à température ambiante, la mettre au réfrigérateur pendant une nuit.

Étape 4

Finition de la crème

- 1 Après une nuit passée au réfrigérateur, sortir la crème.
- 2 Prélever délicatement la couche de crème qui s'est formée sur la surface avec une écumoire. La réserver dans un bol.
- 3 Mélanger la crème avec une cuillère.

Étape 5

Dressage

- 1 Couper les figues en deux.
- 2 Disposer les moitiés de figues dans une assiette.
- 3 Peler une autre figue, la couper en dés et la disposer dans l'assiette.
- 4 Puis verser la crème dans un verre, servir avec les figues.