

## Crèmes

# Crème devon d'agatha christie



**52h15** **15 min** **4h** **48h** **291**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### 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

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**

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.