

Crème coagulée.

On pense que la crème caillée est originaire de Devon et de Cornouailles, dans le sud-ouest de l'Angleterre. Mais, il est également fabriqué avec succès dans le Yorkshire (qui ne convient pas très bien à ceux du Sud-Ouest). Par exemple, Stamford Farm, dans le Yorkshire, fabrique avec succès la crème de sa ferme depuis de nombreuses années et a remporté de nombreux prix pour sa crème caillée.

Bien que les Britanniques soient connus pour leur crème caillotée, certaines preuves folkloriques suggèrent que le peuple de Cornouailles aurait été initié à cette préparation par des marchands phéniciens cherchant de l'étain aux alentours de 500 av. J.-C. C'est semblable au kaymak, une délicatesse du Moyen-Orient.

Ajouter le mot « coagulé » au nom est une stratégie plutôt judicieuse.

Bien que le nom ne donne pas exactement l'eau à la bouche, la saveur et la texture sont légendaires. La longue cuisson lente fait griller la crème, ce qui confère un goût de noisette que je ne pense pas avoir goûté dans une autre préparation.

L'autre facteur important ici est la crème. Assurez-vous de faire de votre mieux en demandant aux producteurs prêts de chez vous. Idéalement, il doit provenir de vaches nourries à l'herbe et avoir une teneur en matières grasses comprise entre 36 et 40%.

Évitez tout ce qui est dit « ultra-pasteurisé », car la crème a été traitée à la chaleur et vous n'obtiendrez pas les mêmes résultats.

Ingrédients :

- 1 litre de crème « épaisse » non transformée à haute teneur en matière grasse.

Préparation :

Prévoir un plat carré ou rectangulaire allant au four laissant 2 cm de place au-dessus de la crème.

Cuire au four à 80° pendant 10 à 12 heures.

Refroidissez une nuit avant de séparer les « caillots ».

Utilisez le liquide restant pour la cuisson des scones.



Contrôlez impérativement la chaleur réelle de votre four, il en va de la réussite de la recette.

Enjoy !!!

