**Crème Renversée aux Oeufs~Vanille~Sirop de Gingembre et sa Tuile**

Un dessert ultra simple, régressif, au bon goût des cuisines de nos grand-mères, sublimé par une merveilleuse Vanille Bleue de la Réunion et paré d'un sirop léger au gingembre...Vendu? C'est par ici pour la recette!

**Pour 4 portions:**

Matériel: four, 4 moules individuels à flan ou dariole à revêtement antiadhésif, fouet (électrique ou robot), presse ail, casseroles

* 120 gr de sucre
* 1 gros morceau de racine de gingembre
* 20 cl de lait entier
* 20 cl de crème liquide
* 4 cm de Vanille Bleue de la Réunion de mon partenaire Escale Bleue (ou les graines d'une gousse entière traditionnelle)
* 2 œufs entiers + 2 jaunes (réservez les blancs pour la réalisation des tuiles)
1. **Préparez 4 moules à flan de 8 cm de diamètre en les déposant dans un plat creux allant au four.**
2. **Épluchez et coupez le gingembre en morceaux. A l'aide d'un presse ail, récoltez l'équivalent de deux cuillères à soupe de jus. Dans une petite casserole, réalisez un caramel léger avec la moitié du sucre (60 gr) et le jus de gingembre. Répartissez-le au fond des moules lorsqu'il est juste ambré (il se transformera en sirop après cuisson des crèmes).**
3. **Dans une autre casserole, faites chauffer la crème et le lait avec la pulpe de Vanille Bleue et son enveloppe. Stoppez à la première ébullition et laissez infuser 15 minutes.**
4. **Préchauffez votre four à 160°c.**
5. **Dans la cuve de votre robot, fouettez les œufs (entiers et jaunes) avec le reste du sucre (60 gr) jusqu'à ce que le mélange blanchisse, mousse et augmente de volume (au moins 5 minutes). Ôtez l'enveloppe de la vanille (que vous pouvez réserver pour la réalisation des tuiles) et versez la crème tiédie sur les œufs en mélangeant.**
6. **Versez la préparation dans les quatre moules, enfournez et versez de l'eau bien chaude dans le plat au 3/4 des moules. Laissez cuire 15 minutes et laissez refroidir hors du four. Filmez vos crèmes et réservez-les au réfrigérateur.**

[**www.macuisinebleucombava.com**](http://www.macuisinebleucombava.com)

**……**

**Tuiles:**

* 2 blancs d'œuf (que vous avez réservé de la préparation des crèmes)
* 100 gr de sucre en poudre
* 40 gr de farine
* 30 gr de beurre fondu refroidi
* l'enveloppe ciselée finement de la gousse de vanille bleue (que vous avez réservé de la préparation des crèmes, facultatif)
* quelques amandes effilées (facultatif)
1. **Préchauffez votre four  à 165°c. Garnissez votre plaque à pâtisserie d’une feuille de papier cuisson légèrement beurrée.**
2. **Dans un récipient, fouettez les blancs et le sucre sans faire monter la préparation (juste mousseuse). Ajoutez la farine tamisée, l'enveloppe de vanille finement ciselée puis le beurre.**
3. **Faites des petits tas de pâte, espacés, et étalez-les finement à l'aide du dos d'une cuillère. Parsemez éventuellement d'amandes effilées puis enfournez pour 8 minutes environ. Le pourtour des tuiles doit commencer à dorer.**
4. **Décollez rapidement les tuiles à l'aide d'une spatule fine et placez-les éventuellement sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme incurvée. Laissez refroidir et conservez-les dans une boîte métallique.**

[**www.macuisinebleucombava.com**](http://www.macuisinebleucombava.com)