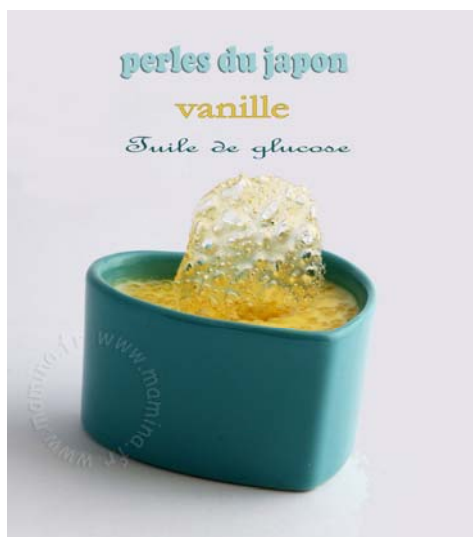


## **CREME A LA VANILLE AUX PERLES DU JAPON ET TUILE DE GLUCOSE**



**Facile   Préparation: 5 mn..... Cuisson: 20 mn environ   Attente 30 mn**

### **Pour 4 ramequins:**

#### Pour la crème:

- 1/2 l de lait
- 3 c à soupe de perles du Japon ou tapioca
- 1 gousse de vanille
- 60 g de sucre cristallisé
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 càs de crème fraîche liquide

#### Pour les tuiles de glucose:

4 càc (ou un peu plus) de glucose liquide (en pharmacie ou dans certains supermarchés)

#### La crème à la vanille au tapioca:

Dans une casserole, mélanger le lait, le sucre et la gousse de vanille ouverte et grattée. Porter à ébullition et remuer à l'aide d'un fouet.

Couper le feu, couvrir la casserole, et laisser infuser quelques minutes.

Reporter à ébullition, ajouter le tapioca et cuire à feu doux une dizaine de minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que les perles gonflent et soient transparentes.

Pendant la cuisson du tapioca, mélanger les jaunes d'oeufs avec la crème. Verser la crème chaude doucement sur ce mélange en remuant puis remettre sur le feu et porter à ébullition pendant une minute.

Couler dans des ramequins ou des verrines et laisser refroidir. Réserver au froid

#### La tuile de glucose:

Préchauffer le four à 210-220°.

A l'aide d'une petite cuillère trempée dans l'eau froide, déposer un petit tas de glucose sur un tapis en silicone. Mouiller la cuillère entre chaque dépôt de glucose. Bien espacer les tas, le glucose va s'étaler à la cuisson.

Glisser au four 7 à 8 minutes pour que le glucose reste incolore ou devienne de couleur légèrement caramélisée. Sortir la plaque du four, laisser refroidir avant de décoller. Réserver à l'abri de l'humidité.